



LA RAPSKA TORTA



Les fruits confits : 1 orange et 1 citron non traités, 300g d'eau, 300g de sucre. Brosser les agrumes. Les couper en tranches de 5mm. Mettre le sucre et l'eau dans un casserole et le faire fondre à feu moyen. Ajouter les tranches de fruits et laisser **frémir à feu doux** pendant 2 heures. Laisser tiédir dans la casserole, puis les égoutter sur une grille, les laisser sécher 24 h puis les stocker au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation. Découper des petits cubes pour décorer la Rapska Torta.

La garniture : A préparer éventuellement pendant le pétrissage de la pâte. 200g de poudre d'amandes, 200g de sucre glace, 50g d'œuf, 20g de liqueur de marasquin, le zeste d'une orange et d'un citron et quelques amandes mondées.

Dans un grand cul de poule, ou dans la cuve du robot, mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace tamisé, l'œuf, les zestes et la liqueur pour obtenir un appareil homogène. Réserver l'orange et le citron pour la crème d'accompagnement.

La pâte : 130g de farine T55, 50g d'œuf, 20g de beurre pommade, 25g d'eau, 10g de sucre, 2g de sel. Dans la cuve du robot et au fouet plat, mélanger le farine, le beurre pommade et l'œuf, pétrir à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène. Ajouter l'eau, le sucre et le sel, augmenter la vitesse et pétrir jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Transférer sur le plan de travail et continuer à pétrir vigoureusement à la main jusqu'à obtenir une pâte élastique, lisse et souple. La diviser en 2, filmer une moitié et la conserver à température ambiante. Etaler l'autre moitié en un rectangle de 30x40cm. A l'aide d'une roulette dentelée, détailler une bande de 5 cm de large, la disposer en une spirale de 28cm de diamètre. De chaque côté de cette spirale et sur toute la longueur pincer la pâte avec les doigts tous les 1.5cm. Répartir la garniture sur la spirale puis à l'aide d'une fourchette tracer des petits traits sur toute la longueur. Etaler la seconde moitié de pâte et avec la roulette dentelée découper des bandes de 2cm de large. Les répartir en plusieurs fois sur tout le bord de la tarte spirale en pinçant avec les doigts pour parfaire l'aspect dentelé. Décorer avec les amandes mondées en début et fin de spirale. Préchauffer le four à 180° et enfourner pendant environ 30 min., la Rapska Torta doit être bien dorée.

La crème d'accompagnement : facultatif, 250g de lait entier, 2/3 jaunes d'œufs, 70g de sucre, 50g de jus d'orange et 50g de jus de citron fraîchement pressés, 20g de liqueur de marasquin. Faire une crème anglaise classique bien onctueuse puis hors du feu ajouter les jus et la liqueur, réserver au réfrigérateur. Idéalement cette crème est meilleure préparée le veille

.
La finition : quand la tarte est froide, la saupoudrer de sucre glace, la décorer de cubes de fruits confits et la servir éventuellement avec la crème d'accompagnement.

La cuisine de Mercotte©2023

www.mercotte.fr