



Körtés tarte tatin

🕒 – Perc   

Elkészítés

- 1 Melegítsd fel a sütőt 190 fokra. Mosd meg és hámozd meg a szeleteket. Vágd őket negyedekre, távolítsd el a magokat, és tedd át egy tálba. Szórd meg a körtéket fahéjjal, önts rá 1 evőkanál citromlevet, és keverd össze.
- 2 Egy tűzálló edénybe tedd a cukrot és a maradék citromlevet, keverd össze, és tedd közepes lángra. Hagyd, hogy a cukor karamellizálódjon, körülbelül 8-10 percig. Keverd bele a vaját, és addig főzd, amíg a karamell teljesen sima nem lesz.
- 3 Vágd a tésztát a tepszi átmérőjének megfelelő kör alakúra. Rendezd el a körtéket a tepsiben, és fedd le fóliával. Kend meg a felvert tojással, és tedd a sütőbe 25-30 percre, vagy amíg a tészta aranybarna nem lesz. Vedd ki a sütőből, és hagyd hűlni 15 percig. Hogy még tovább fokozd az élvezeteket apróra vágott pisztáciával és vaníliafagylalttal tálald.

Összetevők

♦ = Kotányi Produkte

170 g	Leveles tészta
750 g	Körte (5-6 közepes méretű)
70 g	Cukor
2 ek	Citromlé
30 g	Vaj
1 db	Tojás

