

Migdałowe tartaletki z karmelizowaną gruszką

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

125 g	Mąka migdałowa
100 g	Płatki migdałowe
2 szt	Białko jaja
40 g	Cukier brązowy
2 szt	Gruszka
2 łyżki	Syrop klonowy
1 łyżka	Cukier Tonka Kotanyi
1 op	Lody waniliowe
1 młynek	Słony Karmel

Przygotowanie

1. Najpierw rozgrzej piekarnik do 180°C. Umieść w misce mąkę migdałową, posiekane migdały, białka jaj, cukier tonka i brązowy cukier i wymieszaj całość.
2. W kolejnym kroku masę podziel na 4 równe części i uformuj z nich koła o średnicy 10 cm i grubości około 1 cm, umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz przez 10 minut.
3. Przekrój gruszkę pionowo na pół i łyżeczką usuń rdzeń. Każdą połówkę przekrój ponownie na pół, tak aby powstały 4 ćwiartki gruszki. Odetnij 5 plastrów wzdłuż każdej ćwiartki, pozostawiając około 1 cm w całości - górną część w pobliżu łodygi.
4. Ostrożnie rozłóż ćwiartki gruszki i umieść po jednej na każdej tartaletce. Posmaruj ćwiartki gruszek syropem klonowym i piecz przez 15 minut lub do momentu, aż będą chrupiące na brzegach.
5. Oprusz gruszki Słonym karmelem z młynka Kotányi i podawaj z gałką lodów waniliowych.