



# Migdałowe tartaletki z karmelizowaną gruszką


🕒 30–40 Min   

## 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.

## Składniki - Ilość osób: 4

 = Kotányi Produkty

|          |  |
|----------|--|
| 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 Kotányi   |
| 1 op     | Lody waniliowe   |
| 1 młynek |  Słony Karmel |

