Тарт „Татен“ с круши

60—70 Минути

Подготовка

1 Загрейте фурната на 190°C предварително. Измийте и обелете крушите. Нарежете ги на четвъртинки и почистете от семките. Поръсете ги с канелата и 1 с.л. лимонов сок и разбъркайте добре.

2 Разбъркайте захарта и 1 с.л. лимонов сок на тиган. Оставете захарта да се карамелизира на умерен огън – около 8-10 минути. Добавете маслото и бъркайте, докато получите гладък карамел.

СЪВЕТ: Пригответе карамела в тиган, подходящ за употреба във фурната, ако имате такъв. Ще можете да довършите рецептата направо в него.

3 Изрежете тестото със същия диаметър на тавата, която ще използвате. Наредете крушите в тавата и залейте с карамела. Покрийте с бутер тестото и намажете с разбито яйце. Опечете във фурната за 25-30 минути, докато тестото получи златиста коричка.

4 Извадете от фурната и оставете да изстине за 15 минути. Обърнете внимателно върху подходяща чиния и сервирайте.

СЪВЕТ: Можете да поръсите с накълцан шам фъстък и да поднесете с топка ванилов сладолед.

Съставки за 8 Порции

= Kotányi Produkte

170 g	Бутер тесто
750 g	Круши (около 5-6 бр.)
70 g	Кристална захар
2 с.л.	Лимонов сок
1 ч.л.	Канела на прах
30 g	Масло
1 бр.	Яйце