



Ingrediente 4 Porții

◆ = Kotányi Produkte

120 g	Faină de migdale
100 g	Fulgi de migdale
2	Albușuri de ou
40 g	Zahăr brun
2	Pere
2 linguri	Sirop din esență de arțar
	Înghețată de vanilie
	◆ Salted Caramel

Tartă cu migdale și pere caramelizate

🕒 30–40 Min. 🍷🍷🍷

Pregătire

- 1 Se încălzește cuptorul la 180°C. Se amestecă făina de migdale, migdalele tăiate, albușurile și zahărul brun într-un castron mediu.
- 2 Se împarte amestecul în 4 părți egale și se formează cercuri de 10 cm, de aproximativ 1 cm grosime, pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se dau la cuptor pentru 10 minute.
- 3 Se taie perele pe jumătate pe verticală și se îndepărtează miezul cu o linguriță. Se taie din nou fiecare jumătate în jumătate, astfel încât să rămână 4 sferturi de pere. Se taie 5 felii pe lungimea fiecărui sfert, lăsând partea de sus 1 cm întreg lângă tulpină.
- 4 Se așază sferturile de pere pe fiecare cerc de aluat, Se ung cu sirop de arțar și se coc încă 15 minute sau până când devin crocante pe margini.
- 5 Se râșnește Kotányi My Coffee Spice Salted Caramel deasupra feliilor de pere și se servesc cu o lingură de înghețată de vanilie.

