

Tartă cu pere

— Min.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

170 g	Foitaj, proaspăt
750 g	Pere mediu coapte (aproximativ 5-6 pere de dimensiuni medii)
70 g	Zahăr
2 linguri	Suc de lămâie
1 linguriță	Scorțișoară măcinată
30 g	Unt
1	Ou, pentru uns

Pregătire

1. Încălziți cuptorul la 190 de grade. Spălați și curățați feliile de pere. Tăiați-le în sferturi, scoateți sâmburii și transferați-le într-un castron. Presărați scorțișoară peste, adăugați 1 lingură de suc de lămâie și amestecați.
2. Într-o tavă, adăugați zahărul și restul de suc de lămâie, amestecați și puneți la foc mediu. Lăsați zahărul să se caramelizeze, aproximativ 8-10 minute. Se adaugă untul și se gătește până când caramelul este complet neted.
3. Tăiați aluatul într-un cerc cu diametrul tavii. Aranjați perele in tavă și așezați aluatul peste. Se unge cu ou batut si se dă la cuptor. Coaceți tarta timp de 25-30 de minute sau până când aluatul este auriu. Scoateți din cuptor și lăsați să se răcească 15 minute. Se servește cu fistic tocat și înghețată de vanilie.