

Tarta tatin z gruszkami

40—50 Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

170 g	Ciasto francuskie, świeże
750 g	Gruszki średnio dojrzałe (około 5-6 sztuk średniej wielkości)
70 g	Cukier
2 łyżki	Sok z cytryny
1 łyżeczka	Cynamon mielony
30 g	Masło
1 szt	Jajko

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 190 stopni. Umyj i obierz gruszki, pokrój je na ćwiartki, usuń pestki i przełóż do miski. Posyp cynamonem, zalej 1 łyżką soku z cytryny i wymieszaj.
2. Na patelnię żaroodporną dodaj cukier i resztę soku z cytryny, wymieszaj i postaw na średnim ogniu. Pozwól, aby cukier się skarmelizował, około 8-10 minut. Dodaj masło i smaż, aż karmel będzie całkowicie gładki.
3. Pokrój ciasto w okrąg o średnicy foremki do ciasta. Ułóż gruszki na dnie blaszki i przykryj warstwą ciasta. Posmaruj roztrzepanym jajkiem i włóż do piekarnika. Piecz tartę przez 25-30 minut lub do momentu, aż ciasto będzie złotobrązowe, ale nie spieczone. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do wystygnięcia na 15 minut. Podawaj z posiekanymi pistacjami i lodami waniliowymi.

WSKAZÓWKA: Po wyjęciu z piekarnika obkrój dużym nożem przy brzegu, przykryj formę dużym talerzem i odwróć dnem do góry, delikatnie potrząsając tartą.