



Ингредиенты 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

170 г	Слоеное тесто
750 г	Груши
70 г	Сахар
2 ст.л.	Сок лимона
1 ч.л.	♦ Корица молотая
30 г	Сливочное масло
1 шт.	Яйцо

Тарт Татен с грушей

⌚ 60—70 Мин. ♡ ♡ ♡

Способ приготовления

- 1 Заранее разогрейте духовку до 190°C. Очистите груши, разрежьте их на четвертинки, удалите косточки и переложите в миску. Посыпьте груши корицей, полейте лимонным соком и дайте немного постоять.
- 2 В жаропрочную кастрюлю высыпьте сахар и добавьте еще немного лимонного сока, перемешайте и поставьте на средний огонь. Дайте сахару карамелизоваться (примерно 8-10 минут). Добавьте сливочное масло и варите, пока карамель не станет полностью однородной.
- 3 Далее приступите к сборке тарта: вырежьте из теста круг диаметром формы для выпекания. Поместите его к форму и выложите груши. Смажьте тарт взбитым яйцом и поставьте в духовку. Выпекайте пирог 25-30 минут или пока тесто не станет золотисто-коричневым.
- 4 Подавайте готовый тарт с рублеными орешками и ванильным мороженым. Приятного аппетита!

