

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!

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