

Тарт Татен з грушами

— хв

Інгредієнти 8 порц.

= Kotányi Produkte

170 г	Листкового тіста
750 г	Середньостиглих груш (приблизно 5-6 середніх груш)
70 г	Цукру
2 ст.л.	Лимонного соку
1 ч.л.	Кориця, мелена
30 г	Вершкового масла
1	Яйце для змащування

Приготування

1. Розігрійте духовку до 190 градусів. Помийте й очистіть груші. Розріжте їх на четвертинки, видаліть серцевину та перекладіть у миску. Посипте груші корицею, додайте 1 ст.л. лимонного соку та перемішайте.
2. У жаростійкій сковороді змішайте цукор з рештою лимонного соку. Поставте на середній вогонь і дайте цукру карамелізуватися (приблизно 8-10 хвилин). Додайте вершкове масло та готуйте, поки карамель не стане повністю однорідною.
3. Розкачайте тісто у коло діаметром сковороди. Викладіть груші в сковороду, накрийте тістом і змастіть його збитим яйцем. Поставте в духовку та випікайте 25-30 хв, поки тісто не стане золотисто-коричневим. Вийміть з духовки та залиште охолоджуватися 15 хвилин. Подавайте з подрібненими фісташками та ванільним морозивом.