

ANIA STARMACH

Gruszkowa tarta tatin

Co kupić?

- 7 gruszek
- pół łyżeczki cynamonu
- otarta skórka z połowy cytryny

0.5 szklanki cukru

- 6 łyżek masła

Ciasto kruche:

150g mąki pszennej

100g masła pokrojonego

- 2 łyżki cukru

- 2 żółtka

Jak przygotować?

1. Gruszki obierz, przekrój i pozbądź się gniazd nasiennych.
2. Na głębokiej patelni rozpuść masło, dodaj cukier, podgrzewaj do uzyskania jasnozłotego karmelu. Następnie dodaj skórkę cytrynową i cynamon.
3. Do karmelu wrzuć gruszki, podgrzewaj około 10 minut.
4. Gruszki razem z karmelem przełóż na dno formy do tarty.

Ciasto kruche

5. Aby przygotować ciasto, wymieszaj (ręcznie lub przy użyciu robota kuchennego) wszystkie składniki. Ważne, aby masło było zimne i pokrojone w niewielkie kawałki.
6. Ciasto rozwałkuj.
7. Rozwałkowane ciasto połóż na gruszkach, dociśnij brzegi.
8. Tartę włóż na 30 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 170 stopni.

ANIA STARMACH

9. Po upieczeniu odczekaj 10 minut. Po tym czasie przyłóż duży talerz do formy i odwróć ją tak, aby gruszki znajdowały się na dnie pod ciastem.