

# 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.