

Тарт-татен із грушами

Тарт татен із грушами - десерт, характерний у французькій кулінарній традиції.

Особливість цього пирога полягає в ефекті розташування бурштинових груш і комбінації карамельного смаку із пісочним тістом - це торжество насолоди, якою ніколи не втомлюєшся!

рецепт буде ще більш неперевершеним, якщо Ви **ДОДАСТЕ** тут трішки свого креативу. Наприклад, пісочне тісто можна замінити листковим тістом чи тістом брізе, до карамелізованих груш можна додати дрібку кориці чи кардамону.

Цей десерт завжди треба готувати зі сезонними фруктами - будь то груші чи яблука, сливи чи ревінь, тож приготування цього мальовничого і смачного пирога є доброю нагодою використати фрукти, які залишилися на наших полицях.

Тарт смакуватиме як сам, так і з морозивом - ванільним чи фісташковим, зі збитими вершками чи несолоним вершковим сиром.

Для тіста:

- 2 жовтки
- 3 столові ложки цукру
- 100 г м'якого масла
- 1 чайна ложка порошку до печива
- 1 столова ложка сметани
- 130 г борошна

Просіяти у миску борошно і порошок до печива, додати цукор і масло. Розтерти інгредієнти до стану крихт, додати сметану і жовтки. Замісити легке тісто, зробити із нього шар, накрити харчовою плівкою і залишити на пів години.

Для начинки:

- 1-1,5 кг спілих груш
- 125 г масла
- 150 г цукру

Вибрати спілі груші, та не надто м'які, щоб не розварилися при їх карамелізації. Груші помити, почистити і, розрізавши навпіл, вийняти насінневу серединку і плодоніжку.

Розкачати тісто у тонкий корж, відповідно до діаметру форми. Корж покласти у холодильник, щоби був добре охолодженим, коли накриватимемо ним гарячі груші.

Нагріти духовку до 220 С.

Найкраще для приготування цього пирога використовувати велику сковорідку із металевою ручкою, або ж спеціальну форму для татену. Покласти у сковорідку масло, розтопити його на середньому вогні. Додати цукор, збільшити вогонь і неквапливо помішувати по колу. Поступово довести карамель до насиченого коричневого кольору.

Коли карамель темна, вона тоді менш солодка ніж світла.

Викласти у карамель приготовані вже груші. *Це треба робити обережно, бо карамель дуже гаряча!*

Дати грушам проваритися до м'якості, але щоби не почали розвалюватися, тоді перевернути з допомогою двох виделок. Як тільки закінчиться їх карамелізація з другої сторони, можна викладати на них тісто. Груші повинні бути темнуватими, карамелізованими однаково з усіх боків та зберігати свою форму.

Приготований завчасно корж тіста викласти поверх груш, підігнути краї тіста у середину і поставити в духовку для випікання. Випікати 20-25 хв. до золотистої, хрусткої скоринки. Груші уже готові, тому не потрібно тримати довго пиріг у духовці, лише щоб зарум'янився корж.

Готовий пиріг вийняти із духовки, дати йому постояти 15-30 хв. і обережно перевернути на таріль.

Принадність цього пирога в тому, що його можливо приготувати завчасно і скоринка не розмокне, адже його можна перевернути прямо перед подачею.



Подібний рецепт:

Тарт татен із яблуками