

TARTĂ TATIN DE PERE



Categorie: desert

Timp de preparare: 2 ore

Dificultate: medie

Ce vor toți invitații la desert? Răspunsul vine în cor: tartă tatin cu pere.

Tatin este cunoscută și ca “tarta cu susul în jos”, face parte din bucătăria rustică franțuzească și se gătește într-o tigaie de fontă. Deși este o rețetă simplă, va dura cam două ore de la preparare până la servire, așa că hai să nu mai așteptăm!

De ce anume ai nevoie?

Ingrediente

Pentru crustă

o jumătate de cană de unt / 120 g

1 cană făină

1 linguriță zahăr

1 ou

½ de linguriță sare

Pentru umplutură

5 pere medii
2 linguri zeamă de lămâie
2 linguri de zahăr plus 2/3 cană zahăr
4 linguri de unt
2 lingurițe de ghimbir tocat
nucșoară proaspăt răzuită ușor (sau un vârf de linguriță de nucșoară măcinată)

Cum se prepară?

Etapa 1

Aluatul - Ideal este să pregătim aluatul cu un mixer, pentru a evita topirea untului. Adăugăm făina, sarea, zahărul și untul tăiat cubulețe și cât mai rece. Cu funcția de puls se amestecă aluatul până obținem o consistență granulată. Dacă nu ai robot, poți folosi o furculiță ca să sfărâmi untul în făină până obții “firimituri” cu mărimi de la bobul de nisip până la cel de mazăre. Adaugă oul și mixează până când aluatul se adună la un loc. Pune coca pe folie alimentară, împachetează-o în formă de minge și pune-o la frigider pentru o oră.

Etapa 2

Setează cuptorul la 190 °C. Decojește și taie perele în patru. Păstrează o jumătate de pară pentru centrul tartei. Pe măsură ce le tai și le adaugi într-un bol, presară zeama de lămâie peste ele ca să nu se oxideze. Presară cele 2 lingurițe de zahăr peste ele și amestecă totul în bol.

Etapa 3

Într-o tigaie care poate fi folosită și pentru cuptor, topește untul la foc mediu. Adaugă 2/3 cană de zahăr într-un strat uniform. Amestecă încontinuu până când caramelul capătă o culoare maronie. Tigaia se ia de pe foc.

În mijlocul tigăii așază jumătatea de pară și ornează concentric restul tigăii cu perele tăiate în patru. Pune din nou tigaia pe foc mediu și gătește, fără a amesteca, timp de 10-15 de minute. Perele trebuie să fie pătrunse dar încă ferme.

La tigaia de pe foc și presară perele cu nucșoară și ghimbir.

Scoate coca din frigider și întinde-o cu făcălețul, pe o suprafață bine pudrată cu făină, până ajunge la dimensiunile tigăii sau la o grosime de 0.6-0.8 cm. Așază coca deasupra perelor și rulează marginile în interior. Înțepă aluatul din loc în loc cu o furculiță.

Pune tigaia în cuptorul preîncălzit la 190 °C și apoi redu căldura la 175 °C. Lasă tarta la copt timp de 30-40 de minute, până când se rumenește. Scoate-o din cuptor și întoarce-o cu susul în jos cu încredere, pe un platou.

Las-o la răcit apoi savureaz-o, dacă dorești, alături de înghețată de vanilie sau frișcă.

Poftă bună!