



PFIRSICH-TARTE TATIN

Categoria: Süßspeisen **Tempo di preparazione:** 40 Minuten + 30 Minuten Garzeit
Difficoltà: medio 🇩🇪

Ingredienti per 8

Für den Mürbeteig:

- 250 g italienisches 00-Mehl oder Weizenmehl Typ 405
- 1 Eigelb
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 50 g Wasser

Für das Pfirsichkaramell:

- 6 gelbfleischige Pfirsiche
- 150 g Zucker
- 60 g Wasser
- 60 g Butter

Zum Servieren:

- Vanilleeis (wenn warm serviert)
- 1 Pfirsich und Minzblätter zum Garnieren (wenn kalt serviert)

Dieses klassische Gericht, eine Tarte Tatin, das die ganze Familie begeistert, wird einfach nie langweilig. Der zarte, duftende Mürbeteig ist die perfekte Grundlage für die süßen, saftigen Pfirsiche und den Karamellguss.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **40 Minuten + 30 Minuten Garzeit**

Portionen: **8**

Zubereitung

Zuerst den Mürbeteig zubereiten: Dafür Mehl, Eigelb, Butter und Salz in die Küchenmaschine geben und dann das Wasser hinzufügen.

Den Teig etwa 2 Minuten lang kneten und dann auf eine Arbeitsfläche geben. Mit der Hand erneut kneten, bis ein glatter Teig entsteht, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun den Karamellguss zubereiten.

Die Pfirsiche waschen, schälen und einen Moment im Zucker liegen lassen.

In einen Topf mit dickem Boden den Zucker (ohne die Pfirsiche), das Wasser und die Butter hineingeben.

Auf dem Herd bei mittlerer bis hoher Stufe erhitzen.

Sobald der Zuckersirup kocht, darf er auf keinen Fall mehr gerührt werden, damit der Zucker nicht kristallisiert.

Mit einem feuchten Backpinsel können kleine Spritzer, die sich am Topfrand bilden können, vorsichtig entfernen werden.

Wenn der Sirup eine Temperatur von 170 °C erreicht hat, beginnt der Zucker zu karamellisieren; dann kann der Topf leicht gedreht werden, um den Sirup zu bewegen.

Weiter kochen und darauf achten, dass der Karamell nicht zu dunkel wird, da er sonst bitter wird.

Den Karamellguss auf den Boden einer Kuchenform geben, dann die Pfirsiche darauflegen und darauf schließlich den zuvor ausgerollten Mürbeteig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C etwa 30 Minuten backen.

Der Kuchen ist fertig, wenn der Teig goldgelb ist.

Servieren Sie den Kuchen entweder noch warm mit Vanilleeis oder kalt, garniert mit frischen Pfirsichscheiben und ein paar Minzblättern – wie Sie ihn lieber mögen!

