



FERSKEN TARTE TATIN

Categoria: Desserts **Tempo di preparazione:** 40 minutter + 30 minutter steking
Difficoltà: medio 🇩🇪

Ingredienser per 8

Til mördeigen:

- 250 g hvetemel
- 1 eggeplomme
- 125 g smør
- 1 klype salt
- 50 g vann

Til ferskenkaramellen:

- 6 fersken
- 150 g sukker
- 60 g vann
- 60 g smør

Til servering:

- Vaniljeis (hvis den serveres varm)
- 1 fersken- og mynteblader til pynt (hvis den serveres kald)

Du vil aldri bli lei av denne klassiske franske retten.

En tarte tatin som hele familien vil elske.

Den delikate mördeigen er den perfekte basen for søt, saftig fersken og karamelltopping.

Vanskelighetsgrad: **Middels**

Pris: **Middels**

Tilberedningstid: **40 minutter + 30 minutter steking**

Porsjoner: **8**

Fremgangsmåte

Tilbered først mørdeigen.

Ha mel, eggeplomme, smør og salt i en kjøkkenmaskin og tilsett deretter vannet.

Bland deigen i ca. 2 minutter og legg den over på en arbeidsflate.

Elt for hånd til du får en jevn deig, pakk inn plastfolie og la stå i kjøleskapet i ca. 40 minutter.

Lag nå karamellen.

Vask og skrell ferskenene og la dem ligge i sukkeret et øyeblikk.

Ta så en tykkbunnet kjele og ha i sukkeret (fjern først ferskenene), vann og smør.

Sett komfyren på middels høy varme.

Når sukkersirupen har kokt opp, er det viktig å ikke røre i det i det hele tatt for å unngå å krystallisere sukkeret.

Når sirupen når 170 °C vil sukkeret begynne å karamellisere og du kan rotere litt på kjelen for å blande det.

Fortsett å koke blandingen: Pass på at karamellen ikke blir for mørk, da blir den bitter.

Når den er klar tar du en paiform og legger karamellen på bunnen, legg så ferskenene pent i en hjulform og til slutt mørdeigen som du allerede skal ha kjevlet forsiktig ut.

Stek i en forvarmet ovn på 160 ° C i ca. 30 minutter.

Paien er klar når deigen er gyllen.

Server paien varm med vaniljeis eller kald garnert med fersk ferskenskiver og noen blader mynte.

Alt etter hva du foretrekker!

