

טארט טאטן נקטרינות קייצי



רכיבים

- גרם סוכר לבן
- גרם חמאה
- ביצה
- גרם קמח לבן
- גרם סוכר לבן
- גרם חמאה
- נקטרינה פרוסות לרבעים

הכנה

1. בקערת המיקסר עם וו גיטרה לשים את החמאה, הסוכר והביצה. מעבדים עד שלא יהיו גושים של חמאה. מוסיפים את הקמח, וממשיכים לעבד רק עד שהכול יתאחד לגוש בצק.
2. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לגודל של מחבת בינונית.
3. מניחים במחבת את הסוכר בשכבה אחידה, ומבשלים עד לקבלת קרמל בהיר.
4. מוסיפים את החמאה, ומערבבים עד שהיא נטמעת לחלוטין ונמסה לתוך הקרמל.
5. מבשלים עד שהקרמל מקבל צבע ענברי, ומכבים את האש.
6. מצננים את הקרמל 10-15 דקות בטמפרטורת החדר.
7. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
8. מסדרים את רבעי הנקטרינות על הקרמל, שהתקשה מעט, בצורת מניפה.
9. מניחים מעליהם את עיגול הבצק המרודד, ודוחפים את הקצוות לתוך שולי המחבת.
10. אופים את הטארט כ-25-30 דקות, עד שהבצק מזהיב יפה וסכין המוחדרת לתוך הנקטרינות דרך השוליים מראה כי הן רכות.
11. מצננים את הטארט 2-3 דקות בטמפרטורת החדר, ולאחר מכן הופכים על צלחת הגשה. בתיאבון!

40 דקות

10 servings 10