
Tarta z gruszkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3170 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

200 g maki,

100 g masła,

3 łyżki zimnego mleka,

sol,

1 łyżka masła do nasmarowania formy.

Dodatki:

4 duże dojrzałe gruszki,

250 ml gęstej śmietany,

2 żółtka,

2 łyżki cukru,

1 łyżka calvadosu.

1. Make wraz z solą przesiać na stolnicę. Dodac podzielone na małe kawałeczki

masło, zagnieść i wyrabiać szybko dolewając stopniowo mleko. Z ciasta uformować kule, owinać w folię i wstawić na 30 min do lodówki.

2. Gotowe ciasto rozwałkować na oproszonej mące stolnicy i wyłożyć nim natłuszczoną tortownicę. Zapiekać 10 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku.

3. Śmietane ubić starannie z żółtkami, cukrem i calvadosem.

4. Gruszki obrać i przekroić wzdłuż na pół. Usunąć z nich gniazda nasienne. Na wypukłej części każdej z połówek wyźłobić równoległe rowki.

5. Połówki gruszek ułożyć koliszcami na podpieczonym cieście, wypukłymi częściami do góry. Zalać przygotowanym karmelem. Piec ok. 30 min w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku.

6. Podawać gorącą, ciepłą lub zimną.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)