

Tart od kruške i frangipane



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo

- 225 g brašna
- 110 g putera
- 3 žumanceta

Za frangipane:

- 125 g neslan puter
- 125 g šecera
- 2 jajeta
- 125 g mlevenih badema
- 1 kašika brašna

Kuvane kruške:

- 250 g šecera
- 4 velike kruške
- 1 štapić cimeta
- 1 štapić vanile
- 1/2 limuna

Priprema

Testo: Staviti brašno na radnu površinu zajedno sa maslacem koje je već omekšan na sobnoj temperaturi i šećer.

Utrljajte polako msalac i šećer zajedno sa brašnom dok ne dobijete mrvice. U sredinu testa dodajte polako žumanca jedno po jedno, i mesite dok vam testo ne bude glatko. Ostaviti testo u frižideru 30 minuta da odmara. (Ja to sve stavim u food processor).

Nadjev (frangipane): Umutite zajedno puter i šećer dok ne dobijete kremu, dodajte brašno i mlevenih badema dobro pomešajte dok ne dobijete kremu. Ostavite u frižideru da odmara.

Kuvane Kruške: Stavite 500 ml vode i šećer da se kuva, dodajte sok od pola limuna, cimetov i vanilin štapić, mešajte dok vam se šećer ne otopi. Ogulite kruške i stavite da se kuvaju. Stavite dovoljno vode toliko da vam se kruške prekriju. Kuvajte 20 minuta, pazite da vam se kruške ne prekuvaju. (One će se nastaviti kuvati u pecnici.). Kad su gotove stavite na papiru da se ohlade. Zagrijte pecnicu na 190 ° C/fan170 ° C / 5 plin. Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini, razvaljajte tijesto u krug dovoljno velik da muze da stane u kalupu za pite. Ne brinite ako se lomi, samo ga spojite zajedno u tepsiju. Polako razvucite testo tanje, prema gore i možete da presecite višak testa nožem. Polako stavite odozgo nadjev od frenagipane. Izrežite kruške na pola po dužini i, koristeći žlicu, izdubite i bacite jezgru od centra. Izrežite svaku polovicu kruške u kriške, reajte ih u krug. Pecite 55 minuta do 1 sat, Pospite sa 2 žlice šećera i pecite u pecnici još 15 minuta. Ohladite u kalup malo, zatim izvadite i stavite na tanjiru. Poslužite toplo ili na sobnoj temperaturi.

Savet