



JERNEJ KITCHEN

MARELIČNI TARTE TATIN

Marelični Tarte Tatin je čudovita poletna sladica, ki jo postrežemo s kepico vanilijevega sladoleda. Narejen je iz listnatega testa, marelic in karamele.

ZA	6	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
POČITEK:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	95	MINUT

MARELIČNI TARTE TATIN

1 zavoj listnatega testa (280g)

1 čajna žlička stopljenega masla (za premaz testa)

1 kg svežih marelic, sobne temperature

65 g sladkorja

15 g masla

1/2 žličke vanilijeve paste

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

krožnik 26 cm

ognjevarna ponev 24 cm skleda

kuhinjski nož

LISTNATO TESTO

Listnato testo razvaljamo ali pa kupimo že razvaljanega in pripravljenega za uporabo. Testo damo na papir za peko. Na testo položimo krožnik velikosti 26 cm (ali obroč za torte) in z nožem izrežemo krog velikosti 26 cm. Premažemo ga s stopljenim maslom ter enakomerno napikamo z vilico. Testo prestavimo na pekač ali pladenj ter postavimo v zamrzovalnik ali hladilnik do uporabe. Pečico segrejemo na 200 °C (navadno) ali pri 190 °C (ventilator).

MARELICE IN KAMELA

Marelice razpolovimo in odstranimo koščico. V ognjevarno ponev velikosti 24 cm damo sladkor in pristavimo na srednje močan ogenj. Kuhamo 6 - 8 minut, da se sladkor raztopi. Sladkorja ne mešamo, občasno le s krožnimi gibi kozico rahlo zavrtimo nad ognjem ali indukcijsko ploščo, da se sladkor enakomerno raztopi. Odstavimo z ognja in dodamo hladno maslo in vanilijevo pasto. Dodamo marelice in premešamo, da se vse sestavine premešajo. Marelice enakomerno razporedimo po ponvi tesno skupaj, ter postavimo na stran za 5 minut, da se nekoliko ohladijo.

SPEČEMO MARELIČNI TARTE TATIN

Pripravljeno hladno listnato testo položimo čez marelice v ponvi in odvečno testo ob robovih z nožem potisnemo navzdol, da objame sadje. Postavimo v predhodno segreto pečico, na srednjo rešetko in pečemo 20 minut pri 200 °C ali pri 190 °C v ventilatorski pečici. Pečemo dokler testo ni lepo zlato-rjavo zapečeno.

MARELIČNI TARTE TATIN

Marelični tarte tatin vzamemo iz pečice. Pustimo ga v ponvi, da se ohladi na sobno temperaturo, približno 1 uro. Preden tarte tatin prestavimo na krožnik previdno odlijemo nekaj karamele v manjšo skodelico ter jo postrežemo kot dodatno omako. Večji krožnik položimo na ponev in ga skupaj s posodo obrnemo da se pita obrne na krožnik. Previdno dvignemo ponev. Razrežemo na šest kosov in poljubno postrežemo s karamelo od pečenja ter z vaniljevim sladoledom.