

Tart Tatan

Za 4 osobe

5 jabuka
2 kruške
200 g šećera
50 g margarina
1 kašičica cimeta
sok od 1 $\frac{1}{2}$ limuna
sok od $\frac{1}{2}$ pomorandže
rendana kora pomorandže

Testo

200 g brašna
100 g margarina
 $\frac{1}{4}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ dl vode

Dekoracija

semenke nara
badem

Način pripreme

1. U brašno dodati hladan margarin i so, pa mikserom, na kome su metlice za testo, sjediniti namirnice. Promeniti metlice (staviti obične) pa namirnice mutiti još nekoliko minuta. Zatim dodati hladnu vodu, pa rukama umesiti glatko i elastično testo. Prekriti ga prijanjajućom folijom i odložiti u frižider da odstoji minimum jedan sat (idealno je preko noći).
2. Oljuštiti jabuke i kruške, pa ih iseći na jednake delove. Poprskati ih sokom od jednog limuna da voće ne bi oksidiralo. U dubljem tiganju ili šerpi karamelizovati šećer na jakoj vatri. Zatim dodati margarin, dobro promešati pa dodati sok od $\frac{1}{2}$ limuna i pomorandže te rendanu koru pomorandže. Začiniti cimetom, smanjiti vatru na umerenu, dodati voće te sve krčkati 15 minuta.
3. Jabuke i kruške rasporediti u vatrostalnu okruglu posudu. Preliti ih sa kašikom-dve sosa. Izvaditi testo i razvući oklagijom na debljinu od 2-3 mm. Odmeriti krug veći za 1 do 2 cm od vatrostalne posude pa ukloniti višak testa. Voće prekriti testom, a krajeve ušuškati. Površinu testa izbušiti čačalicom da bi se pri pečenju oslobodila suvišna para.
4. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni, pa peći tart 20-25 minuta. Kada se po pečenju tart prohladi, servirati ga izvrnutog iz posude, voćem okrenutim na gore. Tart ukrasiti zrnima nara i bademom. Po želji, preliterati sa ostatkom soka ostalog pri kivanju voća.