

Max konyhája - Körte torta (ál Tarte Tatin)

2009 október 31. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Biztosan sokan ismerik a Tarte Tatin-t, vagy legalábbis hallottak a Tatin névének tévedésből elkövetett csoda tortájáról.

„A Tatin-torta Lamotte-Beuvron-ban született a Hotel Tatin nevű takaros és főztjéről már az 1870-es években elhíresült is szállodába, ahol apjuk, Jean Tatin 1888-as megboldogulása után két leánya, a negyvenes, illetve ötvenes éveiben járó Caroline és Stephanie vette át a kormányrudat meg a habverőt. Nos, velük esett meg az a malőr, hogy egyik alkalommal Stephanie véletlenül fordítva tette be a sütőbe a tortát – alma alul, tészta fent. A vészhelyzetet valószínűleg Caroline menedzselte, aki kifordította formájából a tortát, talpára állította és merészen feltálalta. A lelkes ovációt teljes egyetértésben aratták le, s azóta tarte Tatin úgy belopta nevüket az örökkévalóságba, mint Alexandre Dumas-ét A három testőr.”



Az eredeti receptben omlós linzer tésztát és almát használtak, de minden kemény húsú gyümölccsel megállja a helyét. Ez a teljesen átszabott, ám de roppant egyszerű verzió is mennyei. Egyszerű, gyorsan elkészíthető és nem utolsó sorban kevés alkatrészből áll.

Hozzávalók:

8 dkg vaj
8 dkg cukor
4-5 kemény húsú körte

1 cs (8g) vaníliás cukor a szóráshoz

25 dkg leveles tészta



A körtéket meghámozom, kivágom a magházát, és egy papírtörltre teszem, hogy feligya a fölösleges nedvességet. A barnulás ellen nem kell kezelni, mert úgy is megkaramellizáljuk.

Egy 25 cm-es sütbén is használható serpenyben kis energián, megolvasztjuk a vaját. Megszórjuk a cukorral és barnára karamellizáljuk. A körte szeleteket szépen elhelyezzük a serpenyben, és egy kicsit megrázva bevonjuk a karamellel. Elzárjuk az energiát, megszórjuk a vaníliás cukorral, és félre tesszük egy kicsit hűlni.

A sütet előmelegítjük 180 c°-ra. A tésztát kinyújtjuk egy kb. 30 x 30 cm-es lapnak. Egy nagyobb serpenyét használva mintának, kör alakúra vágjuk.

A tésztát a körte tetejére igazítjuk, oldalt alaposan benyomkodjuk a körte mellé, és egy tálalóval megbökődjük a közepét.

Az előmelegített sütbén 30-35 perc alatt, szép pirosra sütjük. Ha megsült, óvatosan kivesszük a forró serpenyét, és egy határozott mozdulattal a tálaló tányérra fordítjuk.



Pár gondolat még a fogyasztásával kapcsolatban:

„A Tatin-torta titka minden bizonnyal az egyszerűségében rejlik, de van egy-két szabály, ami az eltelt évszázad során kialakult körülötte: csakis langyosan – és nem forrón! – szabad fogyasztani. Aki hidegen eszi, azt ki fogják nézni a jobb párizsi körökben, s emiatt csak magára vethet.

A franciák szemében a kulináris póriasság másik nagy bizonyítéka, ha valaki a Tatin-tortát angolosan, tejszínhabbal kívánja eszegetni. Ez az édesség ugyanis legfeljebb a vaníliafagylaltot téri meg maga mellett, s ha valaki kellen gasztrosznob, akkor azt bourbonvaníliából kéri.”



Jó étvágyat hozzá!

Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
