# Max konyhája - Körte torta (ál Tarte Tatin)

2009 október 31. Flag

## Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Biztosan sokan ismerik a Tarte Tatin-t, vagy legalábbis hallottak a Tatin n?vérek tévedésb?l elkövetett csoda tortájáról.

**„A Tatin-torta Lamotte-Beuvron-ban született a Hotel Tatin nev? takaros és f?ztjér?l 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 habver?t. Nos, velük esett meg az a mal?r, hogy egyik alkalommal Stephanie véletlenül fordítva tette be a süt?be a tortát – alma alul, tészta fent. A vészhelyzetet valószín?leg 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 test?r."**

Az eredeti receptben omlós linzer tésztát és almát használtak, de minden kemény húsú gyümölccsel megállja a helyét. Ez a teljesen átszabott, ám de roppant egyszer? verzió is mennyei. Egyszer?, gyorsan elkészíthet? és nem utolsó sorban kevés alkatrészb?l 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 papírtörl?re teszem, hogy feligya a fölösleges nedvességet. A barnulás ellen nem kell kezelni, mert úgy is meg karamellizáljuk.
Egy 25 cm-es süt?ben is használható serpeny?ben kis energián, megolvasztjuk a vajat. Megszórjuk a cukorral és barnára karamellizáljuk. A körte szeleteket szépen elhelyezzük a serpeny?ben, és egy kicsit megrázva bevonjuk a karamellel. Elzárjuk az energiát, megszórjuk a vaníliás cukorral, és félre tesszük egy kicsit h?lni.
A süt?t el?melegítjük 180 c?-ra. A tésztát kinyújtjuk egy kb. 30 x 30 cm-es lapnak. Egy nagyobb serpeny?t használva mintának, kör alakúra vágjuk.
A tésztát a körte tetejére igazítjuk, oldalt alaposan benyomkodjuk a körte mellé, és egy t?vel megböködjük a közepét.
Az el?melegített süt?ben 30-35 perc alatt, szép pirosra sütjük. Ha megsült, óvatosan kivesszük a forró serpeny?t, és egy határozott mozdulattal a tálaló tányérra fordítjuk.

Pár gondolat még a fogyasztásával kapcsolatban:

**„A Tatin-torta titka minden bizonnyal az egyszer?ségében 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 körökb?l, 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 t?ri meg maga mellett, s ha valaki kell?en gasztrosznob, akkor azt bourbonvaníliából kéri.”**

Jó étvágyat hozzá!

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

*Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja*

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**