

Torto kun persikoj, limo kaj rosmareno (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g de persikoj a blankaj a flavaj nektarinoj ne tro maturaj (oni devas pesi ilin post haki, sen kernoj)
- 60g de pulvora sukero
- 2 is 3 limeoj
- 2 rosmarenbran etoj (fre aj ideale, ne havante ilin mi uzis sekecan rosmarenon kaj la torto estis tre bona)
- 1 kulereto razita maizeno

Préparation

1. Post vidi pasigi i tiun tre tentan torton pasigi plurajn fojojn en Instagram, mi decidis fari in mem.
2. Se la baza recepto estas tiu de Yotam Ottolenghi, mi sekvis tiun de la blogo C'est ma Fournée, metante pli da fruktoj kaj forigante la buteron kompare kun la originala recepto.
3. Rezulto, vere bonega maldika torto, la tri gustoj perfekte kongruas kaj i estas perfekta la sezona deserto.
4. Kirsperlo sur la kuko (a la torto), se vi uzas pretan foliitan paston (atentu elekti tute buteran), i postulas nur malmulte da prepartempo por elstara rezulto!
5. Tran u la persikojn a nektarinojn (mi uzis nektarinojn, duone flavajn kaj duone blankajn) en tran a oj de 0,5 cm dike.
6. En bovlo, miksu da limeosuko kun da sukero.
7. Ver u i tiun miksa on sur la persikojn, poste aldonu la rosmarenon.
8. Fine, el elu limeon por kolekti grandajn zeston, kaj aldonu ilin en la anta an miksa on.
9. Kovru, kaj lasu makeri 40 minutojn is 2 horojn (mi lasis 2 horojn).
10. Poste, bone elver u ilin (i estas grava, ne lasu, ke la pasto iom malseki u de la siropo!
11.) konservante la sukon.
12. Etendi vian foliigitan paston en metala muldilo, a sur metala pleto kovrita per bakumilo, poste aran u la bone elver itajn persiko-tran a ojn sur la pasto.
13. Bakigu la torton dum 25 minutoj e 180°C metante la kradon tute funde de la forno (i estas grava por ke la foliigita pasto bone kuiru).
14. Dum tiu tempo, kolektu da suko (ne for etu la ceteron, mi diluis in kun bone malvarmeta akvo, i estas bonega akompananta trinka o por la torto).
15. Aldonu razitan kulereton da maizeno dum vigla miksado por bone dissolvi in, poste varmigu in is boli o.
16. Da re kuiru in is vi akiros likvan siropon.
17. Post la 25 kuirminutoj, eltiru la torton el la forno kaj miru in kun la anta e preparita siropo kaj iom da rosmareno.
18. Bakigu denove dum 30 minutoj zorgante pri kuirado por ke la foliigita pasto estu bone kuirita kaj krusteca.
19. Kiam la torto estas kuirita, aspergu in per limezestoj kaj metu in sur krado por ke i povu malvarmeti sen malseki i.
20. Fine, uu!
21. Se vi atas persikojn, vi enami os i tiun torton, i vere bonegas!