

Tarte persik, jeruk nipis & rosemary (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g persik atau nektarin putih atau kuning yang tidak terlalu matang (harus ditimbang setelah dipotong, tanpa biji)
- 60g gula pasir
- 2 hingga 3 jeruk nipis
- 2 tangkai rosemary (sebaiknya segar, jika tidak ada saya menggunakan rosemary kering dan tartnya tetap enak)
- 1 sendok teh maizena

Préparation

1. Setelah melihat lewatnya tart yang sangat menggoda ini beberapa kali di Instagram, saya memutuskan untuk membuatnya sendiri.
2. Jika resep dasarnya dari Yotam Ottolenghi, saya mengikuti resep dari blog C'est ma Fournée, dengan menambahkan lebih banyak buah dan menghilangkan mentega dibandingkan dengan resep aslinya.
3. Hasilnya, tart tipis yang benar-benar luar biasa, tiga rasa berpadu dengan sempurna dan itu adalah hidangan penutup musim yang sempurna.
4. Bonusnya (atau tartnya), jika Anda menggunakan puff pastry yang sudah jadi (pastikan mengambil yang murni mentega), itu hanya membutuhkan sedikit waktu persiapan untuk hasil yang sangat memuaskan!
5. Potong persik atau nektarin (saya menggunakan nektarin, setengah kuning dan setengah putih) menjadi irisan setebal 0,5cm.
6. Dalam mangkuk, campurkan jus jeruk nipis dengan gula.
7. Tuangkan campuran ini ke atas persik, lalu tambahkan rosemary.
8. Terakhir, kupas sebuah jeruk nipis untuk mendapatkan potongan zest yang besar, dan tambahkan ke dalam campuran sebelumnya.
9. Tutup, dan biarkan meresap selama 40 menit hingga 2 jam (saya biarkan selama 2 jam).
10. Selanjutnya, tiriskan dengan baik (ini penting, jangan sampai adonan terendam oleh sirup!
11.) sambil menyimpan jusnya.
12. Gelar adonan puff pastry di dalam cetakan logam, atau di atas loyang logam yang dilapisi dengan kertas roti, lalu susun irisan persik yang sudah ditiriskan di atas adonan.
13. Panggang tart selama 25 menit pada suhu 180°C dengan meletakkan rak di bagian paling bawah oven (ini penting agar puff pastry matang dengan benar).
14. Selama itu, ambil jus (jangan buang sisa jus, saya mencampurnya dengan air dingin, ini membuat minuman pendamping yang hebat untuk tart).
15. Tambahkan satu sendok teh maizena sambil diaduk hingga larut, lalu didihkan.
16. Lanjutkan memasak hingga mendapatkan sirup yang kental.
17. Setelah 25 menit dipanggang, keluarkan tart dari oven dan siram dengan sirup yang telah disiapkan sebelumnya dan sedikit rosemary.
18. Panggang kembali selama 30 menit sambil mengawasi agar adonan puff pastry matang dan renyah.
19. Saat tart sudah matang, taburkan zest jeruk nipis dan letakkan di atas rak agar dapat mendingin tanpa menjadi lembek.
20. Akhirnya, nikmati!
21. Jika Anda suka persik, Anda akan menyukai tart ini, benar-benar luar biasa!

