

Tarta z brzoskwiniami, limonk i rozmarynem (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g brzoskwi lub nektarynek białych lub żółtych, niezbyt dojrzałych (należy je zważyć po pokrojeniu, bez pestek)
- 60g cukru pudru
- 2 do 3 limonki
- 2 gałązki rozmarynu (najlepiej wiejskiego, ja użyłam suszonego i ciasto było bardzo dobre)
- 1 łyżeczka proszka kukurydzianego

Préparation

1. Po zobaczeniu tego bardzo kuszącego ciasta kilka razy na Instagramie, postanowiłam zrobić je sama.
2. Jeśli bazowy przepis pochodzi od Yotama Ottolenghi, to ja skorzystam z przepisu z bloga C'est ma Fournée, dodając więcej owoców i usuwając masło w porównaniu do oryginalnego przepisu.
3. Rezultat, naprawdę doskonałe i delikatne ciasto, trzy smaki doskonale się łączą i jest to idealny sezonowy deser.
4. Wisielnik tarta torcie (lub ciście), jeśli użyjesz gotowego ciasta francuskiego (uwaga, aby wybrać czyste masło), wymaga ono czasu na przygotowanie, aby uzyskać świetny efekt!
5. Pokrój brzoskwinie lub nektarynki (użyłam nektarynek, połówki żółte i połówki białe) na plasterki o grubości 0,5 cm.
6. W misce wymieszaj sok z limonki z cukrem.
7. Wlej tę mieszankę na brzoskwinie, a następnie dodaj rozmaryn.
8. Na koniec obierz limonkę, aby uzyskać grube skórki, i dodaj je do wcześniejszej mieszanki.
9. Przykryj i maceruj przez 40 minut do odziny (zostawiłam na odzinie).
10. Następnie dobrze je odsącz (to ważne, ciasto nie może zostać przemoczone syropem!)
11.) zachowuj sok.
12. Rozłóż ciasto francuskie w metalowej formie lub na metalowej blasze pokrytej papierem pergaminowym, a następnie ułóż dobrze osuszone plasterki brzoskwin na cieście.
13. Wstaw ciasto do piekarnika na 25 minut w temperaturze 180°C, umieszczając kratkę na samym dole piekarnika (to ważne dla prawidłowego upieczenia ciasta francuskiego).
14. W międzyczasie odzyskaj sok (nie wyrzucaj reszty, rozcieńczę tym to z dobrze zimną wodą, stanowi to świetny napój do ciasta).
15. Dodaj proszek kukurydziany, ubijając, aby dobrze ją rozpuścić, a następnie doprowadź do wrzenia.
16. Kontynuuj gotowanie, a uzyskasz syrop likierowy.
17. Po 25 minutach pieczenia wyjmij ciasto z piekarnika i pokryj je wcześniej przygotowanym syropem oraz odrobiną rozmarynu.
18. Wstaw z powrotem do piekarnika na 30 minut, obserwuj pieczenie, aby ciasto francuskie było dobrze upieczone i chrupiące.
19. Kiedy ciasto jest upieczone, posyp je skórkami limonki i odkładaj na kratkę, aby ostygło, bez przemoczenia.
20. W końcu, smacznego!
21. Jeśli lubisz brzoskwinie, pokochasz to ciasto, jest naprawdę doskonałe!