

Torta de pêsego, limão e alecrim (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g de pêsegos ou nectarinas brancas ou amarelas não muito maduras (devem ser pesadas após cortadas, sem caroços)
- 60g de açúcar em pó
- 2 a 3 limões verdes
- 2 ramos de alecrim (fresco de preferência, como não tinha usei alecrim seco e a torta estava muito boa)
- 1 colher de chá rasa de amido de milho

Préparation

1. Depois de ver passar essa torta muito tentadora várias vezes no Instagram, decidi fazê-la por minha conta.
2. Se a receita básica é a de Yotam Ottolenghi, eu segui a do blog C'est ma Fournée, adicionando mais frutas e removendo a manteiga em comparação com a receita original.
3. Resultado, uma torta fina realmente excelente, os três sabores se combinam maravilhosamente e é uma sobremesa de estação perfeita.
4. Para coroar (o bolo ou a torta), se você usar uma massa folhada pronta (certifique-se de escolher uma de pura manteiga), ela requer pouco tempo de preparação para um resultado ótimo!
5. Corte os pêsegos ou nectarinas (usei nectarinas, metade amarelas e metade brancas) em fatias de 0,5 cm de espessura.
6. Em uma tigela, misture de suco de limão verde com de açúcar.
7. Despeje essa mistura sobre os pêsegos, depois adicione o alecrim.
8. Por fim, descasque um limão verde para obter grandes raspas e adicione-as à mistura anterior.
9. Cubra e deixe marinar por 40 minutos a 2 horas (deixei por 2 horas).
10. Em seguida, escorra bem (é importante, a massa não deve ficar encharcada com o xarope!
11.) mantendo o suco.
12. Estenda sua massa folhada em uma forma de metal ou em uma placa de metal coberta com papel manteiga, depois disponha as fatias de pêsego bem escorridas sobre a massa.
13. Asse a torta por 25 minutos a 180°C colocando a grade na parte inferior do forno (isso é importante para que a massa folhada asse corretamente).
14. Enquanto isso, recupere de suco (não jogue fora o resto, diluí com água bem fresca, é uma ótima bebida para acompanhar a torta).
15. Adicione uma colher de chá rasa de amido de milho batendo bem para diluir, depois leve para ferver.
16. Continue cozinhando até obter um xarope espesso.
17. Após os 25 minutos de cozimento, retire a torta do forno e pincele-a com o xarope preparado anteriormente e um pouco de alecrim.
18. Asse novamente por 30 minutos, prestando atenção para que a massa folhada esteja bem cozida e crocante.
19. Quando a torta estiver assada, polvilhe com raspas de limão verde e coloque-a em uma grade para que esfrie sem encharcar.
20. Finalmente, aproveite!
21. Se você gosta de pêsegos, vai adorar esta torta, ela é realmente excelente!

