

Tartes za pichi, limao na rosemary (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g za peaches au nectarini nyeupe au za manjano zisizoiva sana (inapaswa kuzipima baada ya kukatwa, bila mbegu)
- 60g ya sukari poda
- 2 hadi 3 limau za kijani kibichi
- 2 matawi ya rosemary (ikiwezekana mpya, bila kuwa nayo nilitumia rosemary kavu na tart ilikuwa nzuri sana)

Préparation

1. Baada ya kuona mkate huu unaovutia ukipita mara kadhaa kwenye instagram, niliamua kuutengeneza mimi mwenyewe.
2. Ikiwa kichocheo cha msingi ni cha Yotam Ottolenghi, nilifuata kile cha blogu C'est ma Fournée, kwa kuweka matunda zaidi na kuondoa siagi kulingana na kichocheo cha awali.
3. Matokeo, tarti nzuri sana, ladha tatu hizi zinachanganya kwa uchekechea na ni dessert kamili ya msimu.
4. Cherry juu ya keki (au tarti), ikiwa unatumia keki iliyokamilika ya puff (hakikisha kuchukua ile ya siagi), haitaji muda mwingi wa maandalizi kwa matokeo bora!
5. Kata peaches au nectarini (nilitumia nectarini, nusu za kijani na nusu nyeupe) kwa vipande vya unene wa 0.6. 5cm.
7. Kwenye bakuli, changanya ya juisi ya limau kijani na ya sukari.
8. Mimina mchanganyiko huu juu ya peaches, halafu ongeza rosemary.
9. Hatimaye, menya limau ya kijani kuchukua zest kubwa, na ongeza kwenye mchanganyiko uliopita.
10. Funika, na uache kuzama kwa dakika 40 hadi saa 2 (niliacha saa 2).
11. Kisha, chuja vizuri (ni muhimu, haifai basi keki iwe imelowa na sharubati!
12.) huku ukiweka juisi.
13. Tandaza keki yako ya puff kwenye mold ya chuma, au kwenye karatasi ya chuma iliyofunikwa na karatasi ya kukaanga, kisha weka vipande vya peaches vilivyochujwa vizuri juu ya keki.
14. Weka tarti kwenye oveni kwa dakika 25 kwenye 180°C huku ukiweka gridi chini kabisa ya oveni (ni muhimu ili keki ya puff iweze kuiva vizuri).
15. Wakati huo, pata ya juisi (usiitupe iliyobaki, niliichanganya na maji baridi sana, inafanya kinywaji kikubwa kinachoandamana na tarti).
16. Ongeza kijiko 1 cha chai cha mahindi huku ukikoroga vizuri ili ichanganyike vizuri, kisha peleka kwenye chemsha.
17. Endelea kupika hadi upate syrup ya vinywaji.
18. Baada ya dakika 25 za kupika, toa tarti kutoka kwenye oveni na ipake na syrup iliyosafishwa hapo awali na rosemary kidogo.
19. Weka tena kwenye oveni kwa dakika 30 huku ukiangalia kupika ili keki ya puff iwe imeokwa vizuri na kucrunch.
20. Wakati tart imeokwa, nyunyiza zest za limau kijani na uiweke kwenye gridi ili iweze kupoa bila kuwa na unyevu.
21. Hatimaye, furahia!
22. Ikiwa unapenda peaches, utaipenda tart hii, ni nzuri sana!

