

Mandulás-sárgabarack tarte

26 cm átmérőjű tarte formához (12 szelet)

Szeletenként: kb. 330 kcal

Elkészítés: 35 perc

Hűtési idő: 30 perc

Sütési idő: kb. 45-50 perc



Hozzávalók

A tésztához

220 g liszt
1 csipet só
125 g hideg vaj
60 g cukor
1 tojás (M-es méret)
2-3 ek. fehérbor (vízzel helyettesíthető)

A töltelékhez

1 kg sárgabarack
2 ek. darált mandula
4 ek. cukor
2 tojás (M-es méret)
200 ml tejszín
2 ek. amaretto (ízlés szerint)
5 ek. mandulaforgács

Ezenkívül

liszt a kinyújtáshoz, vaj a kikenéshez, hüvelyesek a vakon sütéshez

Variációk – más gyümölccsel

Ez a tarte nem csak sárgabarackkal nagyon finom. A barack helyett használhat kb. 800 g cseresznyét vagy áfonyát (lehetőleg valódi erdei gyümölcsöt, nem tenyésztett fajtát). Ha esetleg egy korai nyári almafaja van a kertjében: egyszerűen pucoljon meg 1 kg almát (pl. nemes alma), negyedelje el, vágja ki a magházat, és vágja fel nem túl vékony szeletekre, majd ossza el az elősütött tésztán. Az öntetet amaretto nélkül készítse, helyette keverjen bele egy 1/2 vanília rúd belét. Ha cseresznyét, bogyós gyümölcsöt vagy almát használ, akkor nem kell a tarte-ot 10 percre csak a gyümölccsel sütni! Aki édesebben szereti, még 1-2 evőkanál cukrot keverhet az öntetbe.

Elkészítés

A tésztához keverje össze a lisztet és a sót egy tálban. Kis darabokban adja hozzá a vajat, szórja rá a cukrot és adja hozzá a tojást és a bort. Az egészet a tálban vagdossa szét egy késsel, majd kézzel gyorsan morzsolja el, végül gyúrja össze sima tésztává. A tésztából készítsen egy gombócot, csomagolja frissentartó fóliába, és pihentesse legalább 30 percig a hűtőszekrényben.

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 180 °C). Vajazza ki a piteformát. Nyújtsa ki a tésztát egy lisztes munkafelületen, bélelje ki vele a tarte formát, közben formázzon neki peremet. A tésztát szurkálja meg több helyen villával, fedje le sütőpapírral, majd ossza el rajta a hüvelyeseket. Tolja be a sütőformát a sütő alsó részébe, és süsse elő a tésztát kb. 15 percre. A töltelékhez mossa meg a sárgabarackokat, felezze el őket és vegye ki a magokat.

Vegye ki az elősütött tésztát, és csökkentse le a hőmérsékletet 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C). Vegye ki a sütőpapírt a hüvelyesekkel. Szórja meg a tésztát a darált mandulával, szorosan egymás mellé helyezze rá a sárgabarackokat a vágott felükkel felfelé, és szórja meg 2 evőkanál cukorral.

Tegye vissza a tarte-ot további 10 percre a sütőbe (most középre!). Keverje össze a tojásokat a tejszínnel, a maradék 2 evőkanál cukorral és ízlés szerint az amarettóval (lehetőleg a kézi mixer habverőivel). Öntse rá a barackokra, szórja a tetejére a mandulaforgácsot és 20 - 25 perc alatt süsse meg a süteményt.

Még langyosan és esetleg egy gombóc vanília fagyival, vagy hidegen is tálalhatja.