

CANNAMELA

Torta tatin alle pesche



Ingredienti

- 230g pasta brisée
- 330g pesche sciroppate sgocciolate
- 60g zucchero
- 10g burro
- 10g acqua
- 3 chiodi di garofano CANNAMELA



Porzioni
8 persone



Portata
Dolce



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
In
casseruola



Kcal per
persona
186*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Nel mortaio versare 30 g di zucchero e i chiodi di garofano interi CANNAMELA.
- 2** Pestare la spezia e versare tutto in una teglia tonda senza fondo mobile, di Ø 24 cm.
- 3** Aggiungere il resto dello zucchero e il burro.
- 4** Inumidire con l'acqua.
- 5** Porre la teglia sul fornello a fiamma bassa e caramellare lo zucchero.
- 6** Allontanare dal calore quando il caramello sarà dorato e biondo.
- 7** Tagliare a fettine le pesche.
- 8** Disporre a raggiera le pesche sul caramello.
- 9** Ricoprire tutto con la pasta brisée ripiegando bene sui bordi.
- 10** Proteggere la superficie del dolce con carta alluminio e infornare a 180° per 20 min.
- 11** Trascorso questo tempo, eliminare la carta e proseguire la cottura ancora per 10/12 min.
- 12** Sfnare la torta, quindi rovesciarla immediatamente sul piatto da portata.