



Porretærte

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	5 Min.
Tilberedningstid	34 Min.
Portioner	6
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Tarte Tatin med porrer og timian

Karamel

40 g sukker
10 g smør
2 spsk æble-balsamico eller
hvid aceto balsamico
1 tsk salt
en smule peber

Tærte

500 g porre, kun lyse dele
3 kviste timian, kun blade
1 tsk salt
en smule peber
½ tsk chiliflager
1 rundt udrullet buttede

Karamel

Forvarm ovnen med PizzaPlus til 230 °C.

Strø sukker i en rund bradepande, og lad det karamellisere på en ovnrist på den midterste hylde i 4 minutter.

Tilsæt de øvrige ingredienser i den varme karamel, og rør dem sammen med en ske.





Tærte

Vask porrerne, skær dem i 2 cm tykke rondeller, og anbring dem tæt på hinanden oven på karamellen. Tilsæt de resterende ingredienser, og strø chiliflager over porrerne. Anbring butterdejen oven på, fold overskydende dej indad, og tryk den fast mellem porrerne og bradepanden. Stik i dejen flere gange med en gaffel.

Bagning

Forvarm ovnen med over-/undervarme til 200 °C.

Bag tærten på en ovnrist på den midterste hylde i 30 minutter.

Lad Tarte Tatin hvile i 5 minutter, inden den vendes.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230°C i PizzaPlus

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

PizzaPlus 230°C i 4 Min.

Tag retten ud. Tilberedning.

(For)varm ovnrummet til 200°C i Over-/undervarme

Sæt retten ind. Fortsæt bagningen.

Over-/undervarme 200°C i 30 Min.

Tilbehør

Rund bradepande ø20 cm

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023