

Figentærte



Opskrift af Dominik Hartmann



Tilberedning	45 Min.
Hviletid	2 Timer
Tilberedningstid	45 Min.
Portioner	4
Apparat	Combair V2000 fra 2021

Braiserede figer og sprød dej i en mallorcansk variant af tarte tatin – forædlet med olivenolie og fleur de sel. Dominik Hartmanns dessert med et twist.

Dej

- 200 g hvedemel
- 50 g sukker
- 1 fingerspids salt
- 100 g smør, koldt, i stykker
- 1 æggeblomme

Figner

- 100 g rørsukker
- 30 g smør
- 100 ml rød portvin
- 200 ml druesaft
- 2 vaniljestænger, halveret på langs, frø skrabet ud
- 1 citron, en smule revet skal
- ¼ tsk. ingefær, finrevet
- 10 Figner, halveret



Tærte

Vaniljeis, til servering
en smule olivenolie
en smule fleur de sel

Dej

Bland mel, sukker og salt i en skål. Tilsæt kolde smørterninger, bland hurtigt til en smuldrende masse med hånden. Tilsæt ægblomme, tryk sammen til en dej, ælt ikke. Dæk dejen til, og stil den på køl i ca. 2 timer.

Figner

Varm rørsukker i en bred pande, karamelliser det hele lysebrunt, mens du rører forsigtigt rundt. Reducer varmen, tilsæt smør og portvin, bring det i kog, lad det reducere. Tilsæt druesaft, vaniljefrø, citronskal og ingefær, bring i kog, reducer lidt. Tilsæt figner, opvarm kortvarigt ved lav varme. Fjern gryden fra pladen, og lad den køle af.

Tærte

Forvarm procesrummet med varmluft til 180 °C. Placer fignerne tæt sammen i den forberedte form. Lad afkoget koge ind til en sirup, fordel den over fignerne. Rul dejen ca. 4 mm tykt ud på lidt mel, læg den på fignerne. Sæt formen på en ovnrister i den forvarmede ovn, og bag den i ca. 45 minutter. Tag tærten ud, lad den køle af i ca. 10 minutter, og vend den på en tallerken. Skær tærten i stykker, server med en kugle vaniljeis, dryp lidt olivenolie over, og drys med lidt fleur de sel på.

(For)varm ovnrømmet til 180°C i Varmluft

Handling

Varmluft 180°C i 45 Min.

Tilbehør

Ovnrister
Tærteform på ca. ø 20 cm, smurt, sukret

