



İncirli tart



Tarif yazan Dominik Hartmann



Hazırlama	45 Dak.
Dinlenme süresi	2 Saat
Piştirme süresi	45 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair V2000 2021 itibarıyla

Zeytinyağı ve Fleur de Sel ile rafine edilmiş Tarte Tatin'in Mallorcan versiyonunda kızarmış incir ve çıtır hamur işi. Dominik Hartmann'ın farklı bir tatlısı.

Hamur

- 200 g Beyaz un
- 50 g Şeker
- 1 çimdik Tuz
- 100 g Tereyağı, soğuk, parçalanmış
- 1 Yumurta sarısı

İncir

- 100 g Şeker kamışı
- 30 g Tereyağı
- 100 ml kırmızı port şarabı
- 200 ml Üzüm suyu
- 2 Vanilya çubukları, boyuna ikiye bölünmüş, tohumları sıyrılmış
- 1 Limon, az miktarda rendelenmiş limon kabuğu
- ¼ ÇK Zencefil, ince rendelenmiş
- 10 İncir, yarıya kesilmiş





Tart

Vanilyalı dondurma, servis için
biraz Zeytinyağı
biraz Fleur de Sel tuzu

Hamur

Un, şeker ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Soğuk tereyağı küplerini ekleyin ve kıvrıntılı bir kıvam gelene kadar elinizle hızlıca ovalayın. Yumurta sarısını ekleyip karışımı hamur haline getirin ancak yoğurmayın. Hamurun üzerini örtüp 2 saat kadar buzdolabında dinlendirin.

İncir

Şeker kamışını geniş bir tavada ısıtın ve hafifçe karıştırarak açık kahverengi olana kadar karamelize edin. Ateşi kısın, tereyağını ve port şarabını ekleyin, kaynatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Üzüm suyunu, vanilya çekirdeğini, limon kabuğunu ve zencefili ekleyip kaynatın ve hafifçe kısın. İncirleri ekleyip kısık ateşte kısa bir süre ısıtın. Tavayı ocağın altından alıp soğumaya bırakın.

Tart

Fırını sıcak hava modunda 180 °C'ye önceden ısıtın. İncirleri hazırladığınız kalıba yan yana dizin. Suyu şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatın ve incirlerin üzerine gezdirin. Hamuru az unla yaklaşık 4 mm kalınlığında açıp incirlerin üzerine yerleştirin. Torbayı önceden ısıtılmış fırındaki ızgara telinin üzerine yerleştirin ve yaklaşık 45 dakika pişirin. Tartı fırından alıp yaklaşık 10 dakika kadar soğumasını bekleyin ve ardından bir tabağa alın. Tartı parçalara ayırın, bir top vanilyalı dondurma ile servis edin, üzerine biraz zeytinyağı gezdirin ve biraz Fleur de Sel serpin.

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 180 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Дія

Sıcak hava esnasında 180 45 Dak. °C

Aksesuar

Izgara teli
Yaklaşık ø20 cm çapında, yağlanmış, şekerlenmiş tart kalıbı

