

# Somrig Tarte Tatin med persika.

Tarte Tatin är en klassisk fransk äppelpaj som du bakar i en ugnsfast stekpanna och lagom till sommaren har Linnéa tagit fram en variant av den trendiga pajen, där hon bytt ut äpple mot persika och adderat en skvätt fruktig cognac. Denna Tarte Tatin är en ljuvlig kombination av karamell, smördeg och solmogen persika.



1H 30MIN

Bakverk

Dessert

## Pajdeg

### Ingredienser:

2 1/2 dl vetemjöl  
100 g kallt smör  
2 msk strösocker  
2 äggulor

### Gör så här:

1. Lägg alla ingredienser till pajdegen i en matberedare och arbeta snabbt ihop till en smidig deg.
2. Platta ut och plasta in degen. Låt degen vila kallt i minst 30 minuter.

# Fyllning

## Ingredienser:

- 1 1/2 dl råsocker
- 50 g smör
- 4 persikor (eller äpplen)
- 2 msk Grönstedts Le National 2019
- 1 dl grovhackad mandel

## Gör så här:

1. Gör en karamell av sockret genom att smälta sockret på hög värme i en ugnsfast stekpanna. När allt socker har smält klickar du i smöret och blandar om till en fin karamell. Ta av från värmen.
2. Dela persikorna i klyftor och lägg ut i ett fint mönster i karamellen.
3. Häll över cognac och strö sist över hackade mandlar.
4. Ta fram pajdegen och kavla ut på ett mjölat bord till en rundel, något större än stekpannan. Täck persikorna med pajdegen och tryck försiktigt in degen längs kanterna på stekpannan.
5. Värm ugnen till 175°C och grädda pajen i cirka 30 minuter eller tills den börjat få fin färg. Låt svalna lite.
6. Lägg ett uppochner vänt fat över stekpannan och stjälp över kakan så att persikorna hamnar uppåt.
7. Dekorera gärna din Tarte Tatin med ätbara sommarblommor.

## Grönstedts sommarmeny:

*Den lyxiga fördrinken Spritz National ->*

*Grillad sallad med halloumi ->*

## Perfekt avec till kaffe och Tarte Tatin:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Systembolagsnummer: 40579

849,00 kr

---

Årets nationalcognac från Grönstedts bjuder på nyansrika och något modernare inslag av blommighet och frukt, toner av persika, sommaräng, mandel och crème brûlée. Sötman och fruktigheten i cognacen gifter sig mycket bra med Linnéas Tarte Tatin!

Utskrift