



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

FRANGIPANE S BRESKVAMA

SLATKO PRHKO TIJESTO:

180g brašna
120g maslaca
60g šećera
10g vanilin šećera
1 žumanjak
korica limuna

FRANGIPANE:

100g maslaca
50g smeđeg šećera
50g kristal šećera
25g brašna
100g mljevenih badema
1 jaje
1 bjelanjak
5g tekuće vanilije

JOŠ:

3-4 breskve
2 žlice Triple Sec ili Apricot likera



POSTUPAK:

TIJESTO: Za prhko tijesto: brašno i maslac (neka bude hladan i izrezan na manje komadiće) prstima spojite ili ubacite u multipraktik i vrtite na opciju pulsiranja do faze mrvica. Dodati ostale sastojke i sve povezati u glatko mekano tijesto. Tijesto zamotati u plastičnu foliju i ostaviti u frižider min. 1h.

FRANGIPANE: Omekšali maslac i šećere staviti u zdjelu za miksanje i miksati dok smjesa ne postane svijetla i kremasta. Postupno dodati vaniliju, cijelo jaje i bjelanjak i miksati do ujednačene smjese. Špatulom ili kuhačom ručno umiješati prosijano brašno i fino mljevene bademe.

Breskve oprati, razrezati na polovine i onda svaku polovinu na 4-5 šnita, ovisno o veličini breskve. Oguliti ih, staviti u zdjelicu te po želji zaliti s 2 žlice likera. Promiješati i ostaviti da odstoji.

Pećnicu zagrijati na 190°C. Uz pomoć brašna hladno razvaljati do cca 3mm debljine i lagano ga prebaciti u kalup promjera 24cm. Nožićem ili jagodicom palca ukloniti višak tijesta s ruba kalupa. Frangipane jednoliko raširiti po kalupu te breskve slagati gusto jednu do druge, lagano ih utiskujući u frangipane.

Na sredini pećnice peći 30 minuta ili dok tart ne poprimi zlatno smeđu boju, a frangipane bude napuhnut. Izvaditi iz pećnice, ostaviti da se pola sata prohladi na žičanom podlošku i prebaciti na tanjur za serviranje. Lagano posuti šećerom u prahu i poslužiti toplo ili hladno.

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup Ø28 i pekla sam u ventilacijskoj pećnici. Dakle, malo prilagodite svojoj – sami je najbolje poznajete
- Ovisno o veličini žumanjka, možda će vam za tijesto trebati 5-10ml vode. Ja koristim jaja L veličine i dodala sam 5ml (malu žličicu) vode. Ali ne pretjerujte da ne postane gnjecavo!
- Prhko tijesto treba valjati dok je hladno i sklono je pucanju. Zato ga lagano valjajte, bez žestokog pritiska valjkom za tijesto. Na mjestima gdje će pucati samo lagano spojite prstima i nastavite dalje valjati do potrebne veličine. I neka u finalu bude 1-2cm šire od promjera kalupa.
- Ukoliko ćete kolač posluživati topli, slobodno ga servirajte uz kuglicu sladoleda od vanilije.
- Za vađenje tart iz kalupa – ako imate onaj od odvojenim dnom nije problem. A ako imate klasični kalup, kao ja, stavite podložak, neki širi tanjur ili „crni veliki“ pleh od pećnice na vrh tarta, okrenite ga „naglavačke“, maknite kalup (neće biti zalijepljen) i opet vratite natrag na tanjur za serviranje.

Dobar tek!