

# Meruňkový tarte tatin s mandlemi

Na jednu formu 26 cm Ø (12 kusů)

Příprava: 35 min.

chlazení: 30 min.

pečení: 45 - 50 min.

1 kus cca 330 kcal



## Přísady

### na těsto

220 g mouky  
špetka soli  
125 g studeného másla  
60 g cukru  
1 vajíčko (velikost M)  
2 - 3 lžičce bílého vína (případně vody)

### na náplň

1 kg meruňek  
2 lžičce plátků mandlí  
4 lžičce cukru  
2 vajíčka (velikost M)  
200 ml šlehačky  
2 lžičce Amaretta (dle libosti)  
5 lžic mletých mandlí

## Kromě toho budete potřebovat

mouku pro zpracování, máslo do formy,  
luštěniny na zatížení těsta

## Varianty - s jiným druhem ovoce

Nejen meruňky se skvěle hodí na koláč tarte tatin. Skvěle chutná také s cca 800 g třešní nebo borůvek (ideálně s pravými lesními borůvkami, ne uměle vypěstovanými). A ten, kdo má na zahradě strom s ranými letními jablky: jednoduše oloupejte 1 kg jablek (např. průsvitná letní), nakrájejte na čtvrtky, zbavte jádřinců, nakrájejte na ne příliš úzké měsíčky, a rozdělte je na předpečené těsto. Zalejte polevou bez Amaretta, do které přimíchejte dřeň z 1/2 vanilkového lusku. Ať už použijete třešně, bobuloviny nebo jablka - u těchto koláčů odpadá nutnost 10 min. předpékání ovoce na těstě! Kdo chce, může ještě přimíchat 1 - 2 lžičce cukru.

## Příprava

Na přípravu těsta smíchejte v míse mouku se solí. Přidejte máslo nakrájené na kousky, nasypete cukr a přidejte vejce smíchané s vínem. Suroviny v míse rozdrobte nožem, poté ručně vytvořte jemnou drobenku a následně hněťte do hladkého těsta. Vyformujte těsto do tvaru koule, zabalte do potravinářské fólie a nechte alespoň 30 minut odpočívat v lednici. Troubu předehřejte na 200 °C (horní a spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 180 °C).

Vymažte formu máslem. Na pomoučené ploše vyválejte tenké těsto, vložte jej do formy a přitom nechte okraje přechánovat přes okraj. Dno těsta několikrát propíchněte vidličkou, zakryjte pečicím papírem a na něj rozložte luštěniny. Formu vložte do spodní části pečicí trouby a nechte těsto 15 minut předpéct. Meruňky opláchněte, rozpulte a odstraňte pecku. Předpečené těsto vyjměte z trouby, teplotu snižte na 180 °C (horní/spodní ohřev; horkovzdušná trouba: 160 °C).

Odstraňte pečicí papír s luštěninami. Těsto posypte mletými mandlemi, na ně natěsně naskládejte meruňky řeznou stranou nahoru a posypte 2 lžičkami cukru. Tarte tatin vložte na dalších 10 minut do trouby (nyní do středu trouby!).

Rozšlehejte vejce se smetanou, zbylými 2 lžičkami cukru a dle libosti s Amarettem (nejlépe pomocí metliček na sníh ručního šlehače). Polevu nalijte na meruňky, posypte plátky mandlí a koláč nechte dopéct dalších 20 - 25 minut. Koláč si vychutnejte vlažný, eventuálně s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo vychlazený.