CARINA BRYDLINGS PÄRONTARTELETTER

24 STYCKEN, CA 60 MIN + FÖBEREDELSER

Ingredienser

Tarteletter
6 dl vetemjöl
2 dl florsocker
270 g smör
1 dl mandelmjöl
2 krm salt
2 äggulor
Metallformar för tarteletter

Päronlag med saffran & ingefära
4 fasta päron, cirka 700 g före skalning
5 dl vatten
150 g strösocker
½ g saffran
20 g färsk ingefära, skalad och tunt skivad
2 msk pressad citron

Topping med vanilj & honungsfärskost
300 g naturell färskost
1½ dl vispgrädde
40 g mild, flytande honung
2 tsk äkta vaniljsocker
1 liten nypa salt

Karamelliserade nötter
100 g nötter, gärna hasselnötter och mandel
60 g strösocker
1 msk vatten
1 liten nypa flingsalt



ELITE HOTELS
OF SWEDEN

CARINA BRYDLINGS PÄRONTARTELETTER

24 STYCKEN, CA 60 MIN + FÖBEREDELSER

Gör såhär:

1. Koka ihop päronlagen: Stöt saffranet lätt. Koka upp vatten, socker, saffran, ingefära och citronsaft snabbt och låt sedan lagen sjuda i 5 minuter.

2. Koka in päronen: Skala, halvera och kärna ur päronen. Lägg dem i lagen och sjud försiktigt i cirka 10–20 minuter, beroende på sort och mognad. De ska bli mjuka men behålla formen. Låt svalna i lagen och kyl. Rekommenderas att göra dagen innan!

3. Nyp ihop vetemjöl, mandelmjöl, smör, florsocker och salt till en smulig massa. Tillsätt äggulor och arbeta ihop till en deg. Platta till den färdiga degen och svep in den i plastfolie.

4. Dela degen i mindre bitar och kavla ut varje del till ca 3 mm tunna plattor. Klä metallformarna med degen och skär bort överflödig deg. Ställ in i frysen i ca 1 timme.

5. Värm ugnen till 200 grader, nagga botten på tarteletterna och baka i ugnen i 8-10 minuter till de fått gyllene, fin färg. Låt svalna i formarna.

6. Karamellisera nötter: Rosta nötterna lätt i ugn på 160 °C i cirka 8–10 minuter. Koka socker och vatten i en liten kastrull till gyllene karamell. Vänd ner nötterna, rör snabbt och häll ut på bakplåtspapper. Strö över lite flingsalt. Låt kallna helt och hacka grovt.



ELITE HOTELS
OF SWEDEN

CARINA BRYDLINGS PÄRONTARTELETTER

24 STYCKEN, CA 60 MIN + FÖBEREDELSER

7. Gör färskostkrämen: Rör färskosten slät med honung, vaniljsocker och salt. Vispa grädden separat och vänd ner den i färskosten. Krämen ska vara luftig men stadig nog att spritsa. Förvara i kyl.

8. Förbered pärontoppingen: Lyft de kalla päronen ur lagen och låt rinna av ordentligt. Skär i tunna skivor, grövre bitar eller finhacka! Låt rinna av igen och badda vid behov försiktigt med hushållspapper.

9. Fyll tarteletterna med färskostkräm. Toppa med päron och strö över de grovt hackade karamelliserade nötterna precis före servering. Njut!



ELITE HOTELS
OF SWEDEN