

טארט טאטן של אגסי בוסק

מצרכים (לתבנית בקוטר 22 ס"מ)

8 אגסי בוסק קלופים וחצויים לאורכם ללא ליבה
80 גר' חמאה
150 גר' סוכר

לבצק פריך :

250 גר' קמח
100 גר' אבקת סוכר
30 אבקת פיסטוק
150 גר' חמאה
1 ביצה
קורט מלח

אופן ההכנה:	
	1. בצק פריך: מניחים בקערת המיקסר את כל המרכיבים פרט לביצה. מערבלים עם וו גיטרה כדקה ומוסיפים את הביצה. ממשיכים לערבב עד לקבלת בצק חלק. משטחים את הבצק מעט, מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר למנוחה לחצי שעה.
מחבת עמוקה מתאימה לתנור.	2. מבשלים במחבת עמוקה המתאימה לתנור את הסוכר לקרמל לא כהה מדי, מוסיפים את החמאה מחוץ לאש. מסדרים את האגסים על צידם בצורה אסתטית כמו מניפה מעל הקרמל והחמאה. מכניסים לתנור בחום של 180 מע' למשך חצי שעה לערך.
2 גליונות נייר אפייה	3. בזמן שהאגסים בתנור מרדדים את הבצק לעובי 3 מ"מ וחותכים לדיסקית מעט גדולה מקוטר התבנית (בערך 24 ס"מ). שומרים בקירור.
	4. לאחר חצי שעה, מוצאים את התבנית עם האגסים ומניחים מעל את הבצק הפריך. דוחפים מעט את שולי הבצק מסביב לאגסים כדי ליצור שוליים להמשך.
	5. מחזירים לאפייה עם האגסים למשך עוד 30 דקות.
	6. מוציאים מן התנור ומניחים למשך רבע שעה לערך (בזמן זה הקרמל יספג באגסים)
צלחת הגשה לבנה לעוגה, מיכל עם שמנת חמוצה שקוף, צלחת אישית כהה.	7. הופכים בזהירות על צלחת הגשה. מגישים חם עם שמנת חמוצה או גלידת וניל.