



## ТАРТАЛЕТКИ С ПЕРСИКАМИ, ЛИКЕРОМ АМАРЕТТО И NUTELLA®

ТАРТАЛЕТКИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | ЛЕТО

👤👤👤 | 1 час ⌚ | 🍪🍪🍪

*На 12 порций*

*180 г Nutella®*

*12шт. миндального печенья*

### Ингредиенты для торта "Парадиз":

- 55 г сливочного масла
- 55 г сахарной пудры
- 1/2 стручка ванили
- 2 г тёртой цедры лимона
- ½ яйца (комнатной температуры)

- 1 яичный желток (комнатной температуры)
- щепотка соли
- 35 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы
- 27 г картофельного крахмала
- 1 г пекарского порошка (разрыхлителя)

## Песочное тесто

(на пирог на 7 порций, а также 5 кексов, одна порция каждый)

### Ингредиенты:

- 63 г сливочного масла
- 125 г просеянной муки из мягких сортов пшеницы
- 1/2 стручка ванили
- 0,3 г столовой соли
- ½ яйца
- 63 г сахарной пудры

### Ингредиенты:

- 750 г персиков с жёлтой мякотью
- 125 г сахарной пудры
- 1 лимон
- щепотка соли

## Способ приготовления:

Размягчите масло до мягкой кремовой текстуры. Добавьте сахар, ароматизаторы и соль, желток и  $\frac{1}{2}$  яйца. Тщательно перемешайте, добавьте муку обоих видов и пекарский порошок.

Вылейте смесь в небольшую форму для пирога (около 10 см в диаметре). Выпекайте при температуре 175°C в течение 15-18 минут.

Охладите и на время отставьте в сторону.

Взбивайте масло, пока оно не станет мягким. Добавьте просеянную муку, тщательно перемешайте. Добавьте соль и ваниль.

Вмешайте яйцо и просеянную сахарную пудру. Когда тесто приобретёт гладкую текстуру без комочков, оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник на 2 часа (для получения лучшего результата рекомендуется приготовить тесто заранее, за день до выпекания печенья). Застелите пергаментной бумагой прямоугольную форму для пирога (29x9 см, 2,5 см высотой) и выложите в неё 175 г теста.

Застелите пергаментной бумагой маленькие формы для кексов (5x8 см, 2 см высотой) и выложите в них 17г теста. Вилкой проткните тесто в центре пирога и маленьких кексов.

Выпекайте при температуре 175°C. Кексы будут готовы через 12 минут (поверхность должна стать золотистой), пирог – ещё через несколько минут.

**Пока пирог и кексы пекутся, начните готовить персики.**

Вымойте персики и разрежьте на 8 частей. Добавьте сахар, ваниль,

соль и лимонный сок. Накройте пищевой пленкой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Выложите персики в сковороду с антипригарным покрытием и поджаривайте, пока персики не станут мягкими (но не доводите до кашеобразной консистенции, персики должны оставаться кусочками). Равномерно выложите персики на противень, накройте пищевой плёнкой и поместите в холодильник примерно на 50 минут до полного охлаждения.

Достаньте кусочки персиков из сиропа и удалите кожицу (после приготовления кожица должна легко отходить). На время отставьте сироп в сторону.

## **Соедините получившиеся ингредиенты:**

### **для кексов:**

Намажьте каждый кекс 15 г Nutella®. На каждый кекс положите кусочек торта "Парадиз" (5 г) и полейте персиковым сиропом. Украсьте каждый кекс двумя-тремя кусочками персика и посыпьте крошками миндального печенья (одно печенье на кекс).

### **для пирога:**

Намажьте пирог 105 г Nutella®. Положите на пирог несколько кусочков торта "Парадиз" (80 г) и полейте персиковым сиропом (несколько ст. л.). Украсьте пирог кусочками персика и посыпьте крошками миндального печенья (из расчёта одно печенье на порцию).