

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tarte Tatin alle pesche

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 45 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La tarte Tatin è in origine una torta di mele, anche se esistono **varianti con altra frutta** come pere, albicocche, ananas o, come nella nostra ricetta, con pesche!

La tarte tatin alle pesche è una **torta rovesciata**, si narra sia nata da un **errore in cucina** divenuto poi un **successo riprodotto nelle cucine di tutto il mondo** (ti raccontiamo la leggenda della tarte tatin in fondo alla ricetta).

La **frutta tagliata ricoperta di caramello** e fatta cuocere sul fondo alla tortiera dove solitamente si mette l'impasto, le regala un **sapore e un aspetto unico, bellissimo e lucido**, ma **soprattutto goloso!** Come le altre versioni della **tarte tatin**, anche

questa **torta alle pesche** va servita calda o tiepida.  
E' **ottima accompagnata con del gelato** alla vaniglia  
o della **panna** montata al momento.

Segui la **nostra ricetta con passo passo fotografico**  
per gustare la tua **tarte tatin alle pesche** fatta in  
casa! Iniziamo a cucinare?

## INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÈ

FARINA 00 250 gr

BURRO MORBIDO 100 gr

ACQUA 50 ml

TUORLO D'UOVO 1

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino - 10 gr

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO DELLA TARTE TATIN ALLE PESCHE

PESCHE molto sode - 700 gr

AMARETTI SECCHI 10

## INGREDIENTI PER IL CARMELLO:

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 60 gr

ACQUA 1 cucchiaino da tavola

## COME FARE LA TARTE TATIN ALLE PESCHE

- 1 Metti la farina in una ciotola e forma un'infossatura al centro, aggiungi il burro tagliato a pezzi.



- 2 Unisci un poco di acqua e lo zucchero di canna, inizia a mescolare aggiungendo l'acqua solo all'occorrenza, infatti la quantità di acqua che l'impasto assorbe varia di volta in volta a seconda del tipo di farina o burro usato.



- 3 Impasta velocemente formando una palla, poi metti l'impasto così ottenuto in frigo, avvolto in pellicola trasparente, e lascia riposare per almeno 30 minuti.



4 Sbuccia le pesche, rimuovi l'osso centrale e tagliale in quattro parti.



- 5 Prepara il caramello: prendi un pentolino dal fondo spesso e versaci lo zucchero, aggiungi un goccio di acqua, poni il tegame sul fuoco e lascia cuocere fino al completo scioglimento dello zucchero, scuoti la pentola di tanto in tanto per mescolare.



- 6 Attendi fino a che lo zucchero avrà acquistato un bel colore brunito, a questo punto aggiungi il burro tagliato a tocchetti e mescola.



**7** Stendi un foglio di carta forno inumidita sul fondo dello stampo e chiudilo in mezzo al bordo a cerniera (vedi foto) in questo modo eventuali fuoriuscite di liquidi si fermeranno sulla carta senza sporcare il forno. Versa il caramello nello stampo.

Disponi, sul caramello, le fette di pesca con il dorso rivolto verso il fondo dello stampo, infine ricoprile con gli amaretti sbriciolati grossolanamente.



- 8 Riprendi la pasta e disponila sopra un foglio di carta da forno leggermente infarinato. Stendi con il mattarello fino a raggiungere una dimensione un po' più grande dello stampo. Sistema la pasta brisé sopra le pesche, ricoprendole come se fosse una coperta, schiaccia bene sui bordi con le mani. **Le pesche non devono toccare i bordi della teglia.** Elimina la pasta in eccesso con l'aiuto di un coltello affilato.



- 9 Scaldare il forno, statico, a 180°C e cuoci per 40-45 minuti circa, il tempo di cottura dipende dal forno. Togli il cerchio della tortiera quando la torta è ancora tiepida. Appoggia un piatto piano sulla torta e rovesciala. Stacca delicatamente il fondo della tortiera prima che la torta si raffreddi onde evitare che il caramello si indurisca.



## COME CONSERVARE LA TARTE TATIN ALLE PESCHE

La tarte tatin alle pesche è buona consumata calda o tiepida, tuttavia è possibile conservarla per consumarla fredda. In frigo un paio di giorni coperta con pellicola da cucina.

*Non congelare!*

## SE LA TARTE TATIN ALLE PESCHE TI È PIACIUTA, PROVA ANCHE QUESTE

[Sbriciolata alle pesche fresche](#)

[Torta di pesche](#)

[Pesche ripiene alla piemontese](#)

[Crumble alle pesche](#)

[Tiramisù alle pesche](#)

RICETTE: