



טארט אגוזי לוז וקרמל מלוח

רשימת חומרים לממרח קרמל מלוח:

3.5 כוסות סוכר (670 גרם)
1/3 כוס סירופ גלוקוזה (67 גרם)
מקל וניל
2 מכלי שמנת מתוקה (500 גרם)
כוס חלב פחות 2 כפות (170 גרם)
85 גרם חמאה
כפית שטוחה מלח ים אטלנטי (5 גרם)

רשימת חומרים לבצק הפריך (לכ-10-8 טארטים):

70 גרם חמאה רכה
50 גרם (1/2 כוס) אבקת שקדים
15 גרם (1 כף גדושה) אבקת סוכר
1 ביצה במידה M
קורט מלח
125 גרם (3/4 כוס) קמח

רשימת החומרים למילוי:

200 גרם אגוזי לוז (או תערובת אגוזים אחרת)

אופן הכנה:

מכינים את הקרמל המלוח: כותשים מעט את המלח. בסיר רחב ממיסים סוכר וגלוקוזה (עם מקל הווייל) עד לקבלת קרמל. בסיר נפרד מרתיחים שמנת וחלב. "עוצרים" את בישול הקרמל עם החמאה ומוסיפים את השמנת, החלב והמלח. מביאים לרתיחה שנייה ומבשלים 5 דקות נוספות (עד 121 מעלות צלזיוס). מסירים מן האש ושופכים מיד לצנצנות. חשוב לסגור את הצנצנות היטב ולהפוך אותן, כדי ליצור ואקום.

מכינים את הבצק הפריך: במיקסר עם וו גיטרה מערבבים במהירות איטית-בינונית את החמאה, אבקת השקדים ואבקת הסוכר עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את הביצה והמלח, מערבבים כדקה ולבסוף מוסיפים את הקמח. ממשיכים לערבב במהירות איטית עד לקבלת בצק אחיד. מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך כחצי שעה. מוציאים את הבצק מהמקרר ומרדדים אותו על משטח מקומח לעובי 3-4 מ"מ. חותכים מהבצק ריבועים בגודל 10x10 ס"מ ומעבירים לתבניות. מהדקים היטב לתחתיות ולשוליים ומכניסים למקרר לשעה לפחות. מחממים תנור לחום של 160 מעלות ואופים 15-17 דקות עד לקבלת גוון זהוב.

מכינים את המילוי:

מחממים תנור לחום של 150 מעלות, מסדרים את האגוזים בתבנית מרופדת בנייר אפייה וקולים למשך 5 דקות. מצננים וחוצים אותם, מסדרים את האגוזי לוז על הקלתיות האפויות (משאירים מעט אגוזי לוז חצויים, לקישוט הטארט בסוף לפני הגשה). מעבירים את הקרמל המלוח לשק זילוף עם צנתר חלק מספר 11 ומזלפים את הקרמל על גבי הטארט, אם ממרח הקרמל מאוד קשה אפשר לחמם מעט במיקרוגל או להניח את הצנצנות באמבט מים רותחים עד שהממרח מתרכך. מקשטים במעט אגוזי לוז ומגישים.