

3

## Τάρτα αχλαδιού

### ΥΛΙΚΑ

(Διάμετρος φόρμας: 28 εκ.)

<b>1 κιλό</b>	Αχλάδια
<b>100 γρ.</b>	Μαργαρίνη
<b>250 γρ.</b>	Ζάχαρη άχνη
<b>1/2</b>	Δεμόνι (το χυμό)
<b>1</b>	κτυ Κοριάκ
<b>250 γρ.</b>	Αλεύρι
<b>10 γρ.</b>	Μπέικιν
<b>4</b>	κρόκους αβγού
<b>50 ml</b>	Γάλα
<b>Λίγη</b>	βανίλια

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα αχλάδια και τα κόβουμε σε φέτες. Σε ένα τηγάνι βάζουμε από την μαργαρίνη που έχουμε τα 50 γρ. και από τη ζάχαρη τα 50 γρ., το χυμό λεμονιού και το κονιάκ. Σε δυνατή φωτιά τα καραμελώνουμε, σουρώνουμε τα αχλάδια και κρατάμε το ζουμί. Σε ένα μπολ ζυμώνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά μας με το χέρι μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Η ζύμη μας είναι λίγο μαλακή! Βουτυρώνουμε τη φόρμα μας και τοποθετούμε το ζυμάρι μας, απλώνουμε τα αχλάδια και ψήνουμε για 30' στους 170-180°C. Στο χρόνο αυτό βράζουμε για 5' το ζουμί σε σιρόπι. Βγάζουμε την τάρτα από το φούρνο, ρίχνουμε το σιρόπι και συνεχίζουμε για άλλα 10' το ψήσιμο μέχρι να πάρει ένα χρυσαφένιο χρώμα. Βγάζουμε από τη φόρμα να κρυώσει και με πινέλο αλείφουμε τη μαρμελάδα. Με λίγη λιωμένη κουβερτούρα κάνουμε ακανόνιστες γραμμές.



Ένα από τα πλεονεκτήματα της συγκεκριμένης τάρτας, είναι ότι μπορεί να διατηρηθεί για χρονικό διάστημα μέχρι και 2 ημέρες.