

טארט אפרסקים עם קרם פיסטוקים

6. הרכבת הטארט: זולפים על הקלתית האפויה שכבת קרם פיסטוקים בעובי 1 ס"מ (אם אין מזלף, אפשר פשוט למרוח אותה בכף) (תצלום 3) ומסדרים עליה את האפרסקים במעגלים (תצלום 4). אופים כ-20 דקות, עד שהשכבה העליונה שחומה והקרם מתקשה קצת.

7. מצננים, מחלצים את הטארט מהתבנית (צילום 5). זורים מלמעלה אבקת סוכר ומגישים, אם רוצים, עם גלידת וניל משובחת או שמנת, או שתיהן.

שוליים מיותרים (תצלום 1). מניחים על הבצק רדיד אלומיניום ומפורים עליו שעועית יבשה (תצלום 2). אופים כ-15 דקות, עד שהבצק זהוב. מצננים קצת, נפטרים מהשעועית ומסירים את רדיד האלומיניום.

5. האפרסקים: מחממים במחבת רחבה את החמאה, הסוכר, מיץ הלימון, והווניל, מוסיפים את האפרסקים ומבשלים על להבה גבוהה מאוד, ללא כיסוי, 8 דקות, תוך ערבוב, עד שהנחלים מתאדים כמעט לגמרי והאפרסקים זהובים. מעבירים למסננת.



