**Prancūziškas apverstas kriaušių pyragas Tarte Tatin**

Tinklaraščio ir kulinarinės knygos „KitchenJulie“ autorė Julija Steponavičiūtė„Malsenos“ Kepimo akademijos mokiniams parodė kaip pagaminti klasiką tapusį prancūzišką apverstą pyragą Tarte Tatin, kuris puikiai papuoš šventinių pietų stalą.

**Reikės**

Sviestinei trapiai tešlai:

* 200 g „Malsena“ šviesių speltų kviečių miltų
* 110 g šalto sviesto
* 2-3 šaukštų ledinio vandens
* Kelių žiupsnių druskos

Kriaušių įdarui:

* 3 didelių tvirtų kriaušių
* 50 g sviesto
* 100 g cukraus
* Keleto cinamono lazdelių
* Vanilės ekstrakto

Patiekimui:

* Vanilinių ledų arba riebios grietinės
* Citrininio čiobrelio

**Paruošimas**

1. Miltus sumaišykite su druska. Įmaišykite kubeliais supjaustytą šaltą sviestą. Rankomis iš masės formuokite stambius trupinius. Įpilkite kelis šaukštus ledinio vandens, įmaišykite ir suspauskite rankomis. Jei tešla sukimba, formuokite rutulį. Jei ne, įpilkite dar šaukštą vandens, kad tešla lengvai suliptų. Uždenkite ir dėkite į šaldytuvą, kad atvėstų.
2. Kriaušes nulupkite, išimkite sėklas ir kotelius. Dvi kriaušes perpjaukite išilgai į ketvirčius, o vieną supjaustykite šiek tiek plonesnėmis riekelėmis, kad būtų patogiau išdėlioti keptuvėje.
3. Orkaitei tinkamoje keptuvėje ištirpdykite sviestą ir į jį pilkite cukrų. Kaitinkite ant vidutinės arba žemesnės ugnies kol cukrus pradės tirpti ir virsti į karamelę. Jokiu būdu nemaišykite, verčiau retkarčiais keptuvę švelniai pavartykite kol cukrus pilnai ištirps. Stebėkite, kad karamelė nesudegtų, ji neturėtų būti labai tamsi. Jei karamelė pradeda tvirtėti, nesijaudinkite. Sudėkite kriaušęs į keptuvę – iš jų išsiskyrusios sultys pamažu karamelę vėl ištirpdys (gali kriaušes pavartyti). Apšlakstyk vanilės ekstraktu ir tarp vaisių sudėkite cinamono lazdeles. Pakaitinkite kelias minutes prieš uždengiant tešla.
4. Tešlą iškočiokite į keptuvės dydžio apskritimą. Uždenkite ja kriaušes. Užlenkite tešlos kraštelius į vidų, o pačią tešlą subadykite šakute, kad galėtų ištrūkti garai. Pašaukite į iki 180 laipsnių įkaitintą orkaitę 30 min.
5. Išimkite iš orkaitės ir palikite šiek tiek praaušti. Uždenkite pyragą didele lėkšte ir staigiai, kad neišvarvėtų karamelė, apverskite. Patiekite su vaniliniais ledais ir citrininiu čiobreliu arba riebios grietinės šaukštu – taip, kaip darytų prancūzai. Skanaus!