Tarte tatin van perzik, framboos en peper



Ingrediënten

4

- 6 st perziken
- 2 st eieren
- 380 g suiker
- 320 g bloem
- 250 g roomboter, zacht
- 125 g frambozen
- 50 g vanillesuiker
- 20 g zout
- 20 g bakpoeder
- g Bresc Parrillada piri piri
- 10 g Bresc Citroengraspuree

Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Parrillada Piri Piri 450g

Bereidingswijze

Vermeng de Parrillada piri piri met de citroengraspuree. Halveer de perziken, verwijder de pit en snijd de helft in partjes. Vermeng de partjes met het piri piri mengsel. Verdeel de partjes in een ingevette springvorm. Halveer de frambozen en verdeel deze over de perziken. Vermeng de suiker en vanillesuiker met de zachte boter. Voeg de bloem, bakpoeder, eieren en zout toe en verwerk tot een deeg. Rol het deeg uit tot een dunne plak en bedek hiermee het fruit en de springvorm. Bak de taart indirect op de barbecue bij een temperatuur van 180 gedurende 50 minuten. Klop na het bakken de taart los uit de springvorm.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000