

Akademia Tortu

Tarta z orzechami pekan

Ilość porcji: 12 porcji

Składniki

Spód do tarty

- 200 g mąki pszennej
- 60 g masła 82%
- 40 g tłuszczu roślinnego [typu Planta](#) (Crisco lub Trex)
- 2 łyżki zimnej wody

Wypełnienie

- 80 g masła 82%
- 100 g brązowego cukru
- 3 jajka
- 150 g syropu klonowego
- 50 g whiskey lub [burbona](#)
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej lub skrobii kukurydzianej
- 275 g [orzechów pekan](#)
- szczypta soli
- szczypta mielonego pieprzu

Instrukcje

Spód do tarty

1. Do mąki dodać pokrojone w kostkę zimne masło i Plantę.
2. Zagniatać używając do tego [noża / rozdrabniacza](#).
3. Dodać łyżkę lub 2 zimnej wody i zagniatać dalej aż ciasto zejdzie się w bryłkę.
4. Rozwałkować i wyłożyć nim formę.
5. Odstawić do lodówki na około 2 godziny.

- Schłodzony spód podpiec przez 10 minut w 190 C (375 F). Po czym wyjąć i przestudzić.

Wypełnienie

- Cukier z masłem utrzeć.
- Ucierając dodawać po jednym jajku.
- Jeśli masa się zwarzy - rozbić blenderem ręcznym.
- 3/4 orzechów zmielić grubo w malakserze. Resztę orzechów odłożyć.
- Do masy jajecznej dodać syrop klonowy, whiskey, mąkę ziemniaczaną i szczyptę pieprzu. Zmiksować blenderem.
- Dodać zmielone orzechy i wymieszać szpatułką.
- Masę wylać na podpieczony spód. Górę udekorować resztą orzechów.
- Tartę wstawić do nagrzanego do 190 C (375 F) piekarnika i piec przez 10 minut po czym zniżyć temperaturę do 175 C (350 F) i piec przez następne 15 minut.
- Upieczoną tartę ostudzić.
- Aby góra tarty miała ładny połysk można ją posmarować płynnym [sosem karmelowym](#) używając do tego [silikonowego pędzla](#).

Przydatne uwagi

- Tartę można oczywiście przygotować z innymi orzechami - ale ta wersja jest tradycyjna na Święto Dziękczynienia (Thanksgiving).
- Tarta pekan to typowy deser na południu Stanów, ponieważ tutaj są plantacje tych orzechów.
- Tarta z orzechami pekan tradycyjnie serwowana jest z łyżką bitej śmietany.
- Zamiast syropu klonowego można użyć syropu glukozowego lub kukurydzianego w tej samej proporcji. Jeśli zdecydujecie się użyć tego zamiennika nie ma wtedy potrzeby dodawania skrobi kukurydzianej.
- Na smak tarty ma wpływ rodzaju alkoholu jakiego użyjecie. Jack Daniels smakuje zupełnie inaczej niż na przykład Buffalo Trace czy inny rodzaj whisky - weźcie to pod uwagę decydując się na rodzaj whisky jaki użyjecie. Alkohol rzecz jasna wyparowuje w procesie pieczenia pozostawiając tylko delikatny smak.
- Alkohol można oczywiście pominąć zupełnie - wtedy zwiększcie ilość syropu o ilość alkoholu.