

RESEP



TARTE TARTIN UBI JALAR DENGAN 3 OLAHAN JERUK MANIS

10 porsi

750 gr Ubi jalar dipotong dadu
10 lembar Puff pastry
200 gr Gula
2 Jeruk manis

2 sm Kacang hazel
1 liter Es krim rasa jeruk manis
Daun mint

1. Panaskan gula dan sedikit air dalam panci saus di atas api kecil sampai campurannya berubah menjadi coklat. Tambahkan air untuk mendapatkan karamel yang tebal.
2. Sementara itu, goreng dua pertiga dari ubi jalar sampai berwarna coklat keemasan dan renyah.
3. Sedikit-sedikit lumuri cetakan kue dan bagikan karamel ke dalam cetakan.
4. Kemudian taruh puff pastry di atas cetakan dan lipat sisi-sisinya mengitari ubi jalar.
5. Panggang tarte tatin sampai coklat keemasan dan masak selama sekitar 15 menit dalam suhu 180 °C. Keluarkan tart dari oven dan biarkan menjadi agak dingin. Letakkan tarte tatin di rak oven secara merata.
6. Panggang kacang hazel selama sekitar 6 menit sampai coklat keemasan lalu dipotong-potong kasar.
7. Kupas jeruk manis dan potong-potong kulitnya, hilangkan putihnya, sampai menjadi strip tipis-tipis dan masukkan ke dalam gula.
8. Kemudian potong jeruk manis menjadi beberapa bagian dan pisahkan.
9. Hidangkan.