



## TARTA TATIN Z WARZYWAMI KORZENIOWYMI (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 50 min. ⌚ 2 godz. 10 min. 🍴 Średni 🍰 10 kawałków 🍴 na 1 kawałek:  
Wartość kaloryczna 1094.3 kJ/ 261.4 kcal, Białko 6.1 g, Węglowodany 33.7 g,  
Tłuszcz 12.3 g, Błonnik 3.1 g

### SKŁADNIKI

180 g marchewki, pokrojonej w 1 cm plastry  
260-280 g batata, pokrojonego w 1 cm plastry  
150 g korzenia pietruszki, pokrojonego w 1 cm plastry  
180-200 g czerwonego buraka, pokrojonego w 1 cm plastry  
110 g masła, zimnego, pokrojonego na kawałki  
220 g mąki pszennej  
30-40 g wody, plus 3 łyżki  
¼-1 łyżeczka soli  
60-70 g cukru  
1-2 gałązki tymianku, świeżego  
1 gałązka rozmarynu, świeżego, tylko liście  
ser kozci, pokruszony, do dekoracji (opcjonalnie)

### PRZYDATNE PRZYBORY

#### KUCHENNE

blacha do pieczenia, forma do tarty (Ø 28 cm), papier do pieczenia, miska, folia spożywcza, rondel, wałek do ciasta, patera

### CZĘŚCI URZĄDZENIA

#### THERMOMIX®

miarka

### PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić. Formę (Ø 28 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
2. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej marchewki, bataty, pietruszkę i buraki. Przełożyć na przygotowaną wcześniej blachę, rozprowadzić równomiernie, piec 20-30 min (200°C). W tym czasie przygotować ciasto.
3. Do naczynia miksującego włożyć masło, dodać mąkę, wodę i sól, wymieszać **30 s/obr. 5**. Ciasto przełożyć na blat, uformować kulę, owinać w folię spożywczą, odstawić do lodówki na 20 min. Po tym czasie upieczone warzywa ostudzić.
4. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej cukier. Odważony cukier przesypać do rondla, dodać 3 łyżki wody, dokładnie wymieszać. Podgrzewać na średniej mocy palnika, bez mieszania, do uzyskania złotego koloru.
5. Gorący karmel przelać i rozprowadzić na dnie przygotowanej wcześniej formy, następnie ułożyć na nim zioła. Upieczone warzywa ułożyć na warstwie karmelu. Na oprószonym mąką blacie rozwałkować ciasto na kształt koła (Ø ok. 40 cm), przełożyć na warzywa, docisnąć delikatnie, brzegi ciasta zawinąć do środka, docisnąć do spodu formy. Ciasto ponakłuwać widelcem.
6. Piec ok. 20 min (200°C), następnie obniżyć temp. do 180°C, piec kolejne 20-30 min (180°C). Tartę odstawić na 5-10 min do ostudzenia, następnie na formę nałożyć paterę i jednym ruchem ostrożnie obrócić całość tak, aby ciasto znalazło się na paterze warzywami u góry. Delikatnie zdjąć z ciasta formę i papier do pieczenia.
7. Tartę tatin z warzywami korzeniowymi podawać na ciepło lub na zimno, udekorowaną serem kozim.