



FÜGÉS - KARAMELLÁS FRANGIPANE

Hozzávalók 25 cm-es formához

Tészta

220 g liszt (nálam 120 g BL55, 100 g teljes kiőrlésű rozsliszt)
100 g hideg vaj
csipet só
20 g porcukor
1/2 citrom reszelt héja
1 tojás
1 evőkanál hideg víz

Karamell

60 g kristálycukor
30 g vaj
80 ml tejszín
1 óriási csipet só

Töltelék

70 g darált (pörkölt, enyhén sózott) mandula
100 g puha vaj
40 g kristálycukor
1 tojás
1 evőkanál liszt
8 db füge (400 g)
+ szeletelt mandula



A tésztához a liszteket a hideg vajjal, a csipet sóval, a porcukorral és a citrom reszelt héjával elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojást, a hideg vizet és összeállítjuk a tésztát. Hűtőbe tesszük 30 percre. A karamellhez a kristálycukrot vastagabb aljú kis nyeles lábasban karamellizáljuk addig, amíg az összes cukorkristály el nem olvad, majd hozzáadjuk a vajat, elkeverjük, végül hozzáöntjük a tejszínt és egy nagy csipet sót és jól összeforraljuk vele, majd hagyjuk kicsit kihűlni.

A töltelékhez a mandulát felaprítjuk, vagy megdaráljuk. A puha vajat kihabosítjuk a kristálycukorral, majd ha már 4-5 perce keverjük, hozzáadjuk a tojást, addig keverjük, amíg jó habos, egynemű nem lesz, végül hozzáadjuk a darált mandulát és a lisztet.

A tésztát lisztezett deszkán kinyújtjuk, majd egy sütőpapírral bélelt vagy kivajazott 25 cm-es karikába vagy piteformába tesszük úgy, hogy az oldalát 4-5 cm magasan kibéleljük vele. Sütőpapírral béleljük, valamilyen nehezéket teszünk bele. Nekem van egy fix mag-hüvelyes keverékem, amit még annak idején vettem, de teljesen használhatatlan, mert minden van benne és totál nem egyszerre fő, úgyhogy befogtam erre a vakon sütés célra. 180 fokon 10 percig sütjük nehezékekkel, majd további 10 percig nehezék nélkül, végül összekeverjük a karamellt a mandulás krémmel, beletöltjük a tésztába, majd felezett fügével bőven megpakoljuk. A tésztát töltelékkel együtt 180 fokon 30-35 percig sütjük.