佐配反烤菠萝百香果塔

4人份
准备时间：20分钟
烹饪时间：30分钟

材料

- 1 個菠萝
- 2個大百香果
- 1大湯匙熟开心果
- 4大汤匙蔗糖
- 4大块牛油（似核桃大小）
- 1个酥面团塔皮

切開百香果，取出果汁和籽。菠萝削皮并切成小块。摊开塔皮，切4个荷包蛋大小的圆形。在4个荷包蛋盘上各放上核桃大小的黄油，并以小火加热，加上1汤匙的糖，再升火加温。等到糖变焦黄后，加上百香果汁和籽，并紧密而随意地铺上菠萝。在大火上烹煮5分钟让它变焦黄。盖上塔皮，并用木汤匙将塔皮边缘塞到水果下面。
烤箱预热到180度，放入烘烤15到20分钟。去模、洒上开心果碎粒。 即可实用 。