

Tatin-torto

Ingrédients

- 4 is 6 pomoj (5 mezaj pomoj por mi)
- 200g da sukero
- 45g da butero
- 1 vanila bastoneto a iom da vanila pulvoro (la vole)

Préparation

1. La tarte tatin, unu el la steloj-dessertoj de a tuno-vintra sezono!
2. Poms bone karamelizitaj sur mola kaj/a krustoza pasto, io akompanata de glutbulo da glacio a iom da kremo por la plej avidaj, jen la programo i tie mi uzis dol an paston, kiu restis de anta a recepto, sed vi anka povas uzi fe iletan paston ofte elektitan por tarte tatin.
3. Prepara tempo: 25 minutoj + 1 horo de kuirado + eventuale preparado de la pasto Por muldilo de 26cm da diametro: Ingrediencoj : 4 is 6 pomoj (5 mezaj pomoj por mi) da sukero da butero 1 vanila bastoneto a iom da vanila pulvoro (la vole) Pasto de via elekto (dol a, sableca, fe ileta) Recepto : Sen eligu la pomojn, elkernigu ilin kaj tran u ilin en 6 is 8 pecojn la la grandeco de la pomoj (la pecoj devus esti sufi e grandaj).
4. Metu la buteron kaj la sukeron kun la vanilo en kaserolon, kaj kuiru entile is akiro de bone orkolora karamelo.
5. Ver u in tuj en la muldilon kaj disvastigu in sur la fundon de la muldilo.
6. Metu la pecojn de pomo sur la karamelo premante kiom eble plej firme.
7. Kovru per la pasto de via elekto (la diametro de la pasto devus esti iom pli granda ol la diametro de via muldilo).
8. Enfornu en anta hejtita forno je 180°C dum 15 minutoj, poste da rigu la kuiradon je 150°C dum 45 minutoj (se la pasto orumi as tro rapide, kovru in per aluminio-folio).
9. e la eliro de la forno, atendu 2 minutojn kaj tuj demuldu la tarton renversante la muldilon sur vian servopladon.
10. Lasu in malvarmi i, poste elprenu la vanilan glacian a la fre an kremon kaj uu!