

Tarte tatin

Ingrédients

- 4 hingga 6 apel (5 apel sedang untuk saya)
- 200g gula
- 45g mentega
- 1 batang vanili atau sedikit bubuk vanili (opsional)

Préparation

1. Tarte tatin, salah satu pencuci mulut bintang di musim gugur-musim dingin!
2. Apel yang terkaramelisasi dengan baik di atas adonan yang lembut dan/atau renyah, semuanya disajikan dengan satu sendok es krim atau sedikit krim untuk yang lebih suka, itulah rencana. Di sini saya menggunakan adonan manis yang tersisa dari resep sebelumnya, tetapi Anda juga bisa menggunakan adonan puff yang sering dipilih untuk tarte tatin.
3. Kupas apel, buang bijinya dan potong menjadi 6 hingga 8 bagian tergantung ukuran apel (bagian tersebut harus cukup besar).
4. Letakkan mentega dan gula bersama vanili di dalam panci, dan masak dengan api kecil sampai karamel berwarna keemasan.
5. Tuangkan segera ke dalam cetakan dan ratakan di dasar cetakan.
6. Tata bagian-bagian apel di atas karamel dengan menekannya sebanyak mungkin.
7. Tutupi dengan adonan pilihan Anda (diameter adonan harus sedikit lebih besar dari diameter cetakan Anda).
8. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 menit, lalu lanjut memasak pada suhu 150°C selama 45 menit (jika adonan terlalu cepat kecoklatan, tutupi dengan selembar aluminium).
9. Setelah keluar dari oven, tunggu 2 menit lalu segera keluarkan tarte dengan membalik cetakan di piring saji Anda.
10. Biarkan agak hangat, lalu keluarkan es krim vanila atau krim segar dan nikmati!