

Tarta tatin

Ingrédients

- 4 do 6 jabłek (5 rednich jabłek dla mnie)
- 200 g cukru
- 45 g masła
- 1 łyżeczka wanilii lub odrobina proszku waniliowego (opcjonalnie)

Préparation

1. Tarta Tatin, jeden z gwiazdorskich deserów jesienno-zimowych!
2. Dobrze skarmelizowane jabłka na delikatnym i/lub chrupiącym ciście, podane z kulą lodów lub odrobiną mietany dla najwiskrzyszych asuchów - oto program! Tutaj użyłem ciasta sódki, które mi pozostało z poprzedniego przepisu, ale można też użyć ciasta francuskiego, czy sto wybranego do tarty Tatin.
3. Czas przygotowania: 25 minut + odzina pieczenia + ewentualne przygotowanie ciasta Na formę 26 cm: Składniki: 4 do 6 jabłek (5 rednich jabłek dla mnie) cukru masła łyżeczka wanilii lub odrobina proszku waniliowego (opcjonalnie) Ciasto do wyboru (sódka, kruche, francuskie) Przepis: Obierz jabłka, usuń gniazda nasienne i pokrój je na 6 do 8 kawałków w zależności od wielkości jabłek (kawałki powinny być dość duże).
4. Umieść masło i cukier z wanilią w rondlu i gotuj na małym ogniu aż do uzyskania dobrze zotego karmelu.
5. Natychmiast wylej go do formy i rozprowadź na dnie formy.
6. Umieść kawałki jabłek na karmelu, dociskajc je jak najbliżej siebie.
7. Przykryj wybranym ciastem (rednica ciasta powinna być nieco większa niż rednica formy).
8. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na 15 minut, a następnie kontynuuj pieczenie w temperaturze 150°C przez 45 minut (jeśli ciasto zbyt szybko sięrumieni, przykryj je folią aluminiową).
9. Po wyjściu z piekarnika, odczekaj 2 minuty, a następnie natychmiast wyjmij tartę, odwracając formę na talerz do serwowania.
10. Pozwól lekko ostygnąć, a następnie wyjmij lody waniliowe lub mietanę i ciesz się!