

Tarte Tatin

Préparation

1. Tarte tatin, moja wapo ya dessert maarufu za msimu wa vuli-baridi!
2. Maapulo yaliyokaangwa vizuri kwenye hamira laini na/au yenye ukoko, vyote vikiambatana na kijiko cha aiskrimu au kidogo ya krimu kwa wale wanaopenda sana, hiyo ndiyo ratiba. Hapa nilitumia hamira tamu ambayo nilibakiza kutoka kwenye mapishi ya awali, lakini unaweza pia kutumia hamira ya puf puf ambayo mara nyingi huchaguliwa kwa ajili ya tarte tatin.
3. Viungo: Maapulo 4 hadi 6 (maapulo 5 ya wastani kwangu) Sukari Siagi Kijiti cha vanila au unga kidogo wa vanila (hiari) Hamira ya chaguo lako (tamu, laini, ya puf puf) Mapishi: Chuna maapulo, toa mbegu na ukate vipande 6 hadi 8 kulingana na ukubwa wa maapulo (vipande vinapaswa kuwa vikubwa vya kutosha).
4. Weka siagi na sukari pamoja na vanila kwenye sufuria, na pika kwa moto mdogo hadi kupata karamu ya rangi ya dhahabu vizuri.
5. Mimina mara moja kwenye mold na sambaza chini ya mold.
6. Panga vipande vya maapulo kwenye karamu kwa kubanana zaidi iwezekanavyo.
7. Funika na hamira ya chaguo lako (kipenyo cha hamira kinapaswa kuwa kikubwa kidogo kuliko kipenyo cha mold yako).
8. Weka kwenye oveni iliyokwisha kuwashwa hadi 180°C kwa dakika 15, kisha endelea kupika kwa 150°C kwa dakika 45 (ikiwa hamira itachukua rangi ya dhahabu haraka, funika na karatasi ya alumini).
9. Unapotoka kwenye oveni, subiri dakika 2 kisha toa mara moja tarte kwa kugeuza mold kwenye sahani yako ya kuhudumia.
10. Acha ipoe kidogo, kisha toa aiskrimu ya vanila au krimu na ufurahie!