

Tarte Tatin

Ingrédients

- 26 cm çapında bir kalıp için:
- 4 ila 6 elma (benim için 5 orta boy elma)
- 200g eker
- 45g tereya ı
- 1 vanilya ubu u veya biraz vanilya tozu (iste e ba lı)

Préparation

1. Tarte tatin, sonbahar-kı mevsimlerinin yıldız tatlılarından biri!
2. Güzelce karamelize edilmi elmaların üstünde yumu ak ve/veya çıtır bir hamur; üstüne bir top dondurma veya biraz krema, i te program bu Burada daha önceki bir tariftten kalan tatlı hamuru kullandım, ama tarte tatin için genellikle seçilen milföy hamurunu da kullanabilirsiniz.
3. Hazırlık süresi: 25 dakika + 1 saat piirme + muhtemelen hamur hazırlı ı 26 cm çapında bir kalıp için:
Malzemeler: 4 ila 6 elma (benim için 5 orta boy elma) eker tereya ı 1 vanilya ubu u veya biraz vanilya tozu (iste e ba lı) Seti iniz bir hamur (tatlı, kumlu, milföy) Tarif: Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın ve elmaların boyutuna göre 6 ila 8 parçaya bölün (parçalar oldukça büyük olmalı).
4. Tereya ı ve ekeri vanilya ile bir tencereye koyun ve altın rengi bir karamel elde edene kadar kısık ate te piirin.
5. Karameli hemen kalıba dökün ve kalıbın tabanına yayın.
6. Elma parçalarını, mümkün oldu unca sıkı yerle tirerek karamelin üzerine koyun.
7. Seti iniz bir hamurla üstünü kaplayın (hamurun çapı kalıbınızın çapından biraz daha büyük olmalı).
8. Önceden ısıtılmı 180°C fırında 15 dakika piirin, ardından 150°C'de 45 dakika daha (hamur çok hızlı kızarırsa, üzerine alüminyum folyo kapatın).
9. Fırından çıktıktan sonra, 2 dakika bekleyin ve ardından kalıbınızı servis taba ınıza ters çevirerek tartı hemen kalıptan çıkarın.
10. Biraz dinlendirin, sonra vanilyalı dondurma veya taze krema çıkarın ve afiyetle yiyin!