

Tarta Tatin

Autor: **Hanix1984**Przepisów: **51** Ocena: **544**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- jabłka reneta, 1200 gram
- mąka pszenna, 20 dag
- masło, 10 dag + 3 dag
- jajko, 1
- sól, szczypta
- ZIMNA WODA, 1 łyżka
- cukier, 200 gram
- woda, 50 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy i kroimy w cienkie plastry. Zagniatamy kruche ciasto z z mąki, 10 dag masła, soli, jajka i wody. Zawijamy w folię i odkładamy na 1 godzinę do lodówki.
- 2 Do garnka wlać wodę i wsypać cukier. Gotować do momentu aż syrop zmieni kolor na bursztynowy. dodajemy 1,5 dag masła. Masę karmelową wylewamy na blaszkę do pieczenia tarty. Trzeba się spieszyć, bo masa bardzo szybko gęstnieje. Układamy na karmelu jabłka.
- 3 Roztapiamy ostatnie 1,5 dag masła i polewamy jabłka. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na 30 minut. Wyciągamy i kładziemy ciasto. Znowu pieczemy przez ok. 30 minut na złoty kolor.
- 4 Kiedy ciasto jest jeszcze ciepłe, bierzemy duży, płaski talerz i odwracamy formę dnem do góry. Podajemy z lodami waniliowymi.

Twoje notatki do przepisu: