





PYSZNA FRANCUSKA TARTA TATIN

 20 minut

 45 minut

 Czas spoczynku
ciasta 30 minut

 Czas na wystygnięcie
tarty 15 minut

Składniki dla 4 osób

- 10 jabłek typu golden
- 180 g + 20 g cukru pudru
- 25 g masła, solonego lub niesolonego
- 1 szczypta cynamonu

Krucze ciasto

- 200 g mąki
- 100 g niesolonego masła o temperaturze pokojowej
- 50 ml wody
- 1 szczypta drobnej soli

Potrzebne naczynia

1 duża patelnia Ingenio
1 rondel Ingenio
Hermetyczna pokrywka Ingenio
(o tej samej średnicy co mały rondel)



Piekarnik rozgrzać do 220°C. Najlepsze będzie samodzielnie przygotowane ciasto.



Gotować do uzyskania złocistego koloru. Bardzo ważne, żeby nie ściemniał zbyt mocno. W przeciwnym razie będzie gorzki.



Przygotowanie karmelu: na duży rondel z nieprzywierającą powłoką wlać wodę i dodać cukier. Gdy karmel będzie gotowy (jasny), zdjąć rondel z ognia i dodać masło. Jabłka obrać, usunąć gniazda i pokroić w ćwiartki. Układać je na patelni w kształt rozety. Użyć mniejsze kawałki do wypełnienia wolnych przestrzeni między częstkami jabłek. Pozostałe 25 gramów masła rozłożyć równomiernie na jabłkach.



Wyciągnąć ciasto z lodówki, rozwałkować w kształt koła nieco większego od patelni. Przykryć jabłka ciastem.



Wsunąć boki ciasta w przestrzeń między brzegiem patelni a jabłkami, posypać 20 gramami cukru pudru. Użyć rączki, żeby umieścić tartę w piekarniku. Piec w piekarniku przez ok. 40 minut w temperaturze 220°C.



Tarta będzie gotowa, gdy karmel wypłynie na bokach ciasta, a ciasto będzie upieczone. Upieczone ciasto wyciągnąć z piekarnika przy użyciu rączki. Użyć rączki, żeby obrócić patelnię i odkleić od niej ciasto. Pozostawić do wystudzenia na ok. 15 minut. Umieścić talerz na formie z tartą i przechylić delikatnie, żeby odcedzić sok. Odlany sok odstawić. Użyć rączki, żeby przełożyć tartę na talerz.

Płyn powstały podczas pieczenia podgrzej, tak by utworzył się gęsty sos. Polej nim swoją tartę.