





Tarta Tatin

przepisy.pl





Składniki:

- mąka - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- drobny cukier - 125 gramów
- średnie jajko - 1 sztuka
- jabłka np. Granny Smith - 2 sztuki
- mąka kukurydziana - 2 łyżki
- mielony cynamon - 1 łyżeczka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  250 °C

 forma do tarty

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj w misce 100 g Kasi z mąką do uzyskania konsystencji drobnej kruszonki. Dodaj 50 g cukru i jajko i wymieszaj, aby otrzymać ciasto. Zagnieć je delikatnie na gładką masę. Owiń folią spożywczą i schłódź.
2. Piekarnik nagrzej do 250°C (piekarnik z termoobiegiem – do 230°C, oznaczenie piekarnika – 9). Obierz jabłka, wydrąż gniazda i pokrój na ósemki. Mąkę kukurydzianą wysyp na talerz i obtocz w niej cząstki jabłek. Spód tortownicy o średnicy 22 cm wyłóż papierem i obficie posmaruj 50 g Kasi. Oprósz Kasię 75 g cukru i cynamonem. Ułóż jabłka.
3. Rozwałkuj ciasto na lekko podsypanej mąką powierzchni tak, aby otrzymać koło pasujące rozmiarem do tortownicy. Ułóż je na jabłkach i dociśnij na krawędziach dla uszczelnienia. Ponakłuwaj ciasto widelcem w kilku miejscach. Piecz tartę Tatin w nagrzanym piekarniku przez 10 minut, a następnie obniż temperaturę do 200°C (piekarnik z termoobiegiem – do 180°C, oznaczenie piekarnika – 6) i piecz przez kolejne 15-20 minut, aż tarta się przepieczce i nabierze złocistego koloru.
4. Po upieczeniu odstaw na 10 minut. Oddziel tartę nożem od brzegów formy i zdejmij obręcz. Przykryj tartę talerzykiem i odwróć ją do góry dnem. Ostrożnie oddziel spód formy i papier do pieczenia. Ciesz się smakiem jeszcze ciepłej tarty podanej z lodami waniliowymi lub kleksem bitej śmietany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl