



przepisy.pl

# Tarte Tatin



 90 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 50 gramów
- jajko - 1 sztuka

### masa jabłkowa

- kwaśne jabłka - 2 sztuki
- margaryna - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- Carte d'Or Vanilla**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj wszystkie składniki na ciasto, wyłóż je na podsypany mąką stół i szybko zagnieć. Zawień w folię i odłóż na 30 minut do lodówki.
2. Jabłka obierz, wytnij gniazda nasienne i pokrój na plastry o grubości pół centymetra. W płaskim rondlu rozpuść Kasię, dodaj łyżkę wody i cukier. Gotuj, aż cukier się rozpuści. W syropie duś partiami plastry jabłek.
3. Dwie foremki do tartaletek wyłóż podduszonymi jabłkami i polej resztą powstałego syropu.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj i wytnij z niego dwa kółka o średnicy nieco większej od średnica tartaletek. Kółkami przykryj jabłka i wciśnij nadmiar ciasta przy brzegach formy. Tartaletki wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i piecz około 30 minut.
5. Jeszcze gorącą tartę przykryj talerzykiem i odwróć do góry dnem. Podawaj z lodami waniliowymi Carte d'Or.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)