

Tarte Tatin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 1,5 **čaša** šecera
- 1 **čaša** jogurta
- 0,5 **čaše** ulja
- 2 **čaše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Tarte:

- 1 **kg** jabuka
- 6 **kašika** braon šecera
- 1 **kesica** cimeta

Dekoracija:

- 100 **g** šlaga

Priprema

Tarte: U dublji podmazan pleh poreati očišcene, iseckane jabuke posute šecerom i cimetom. Peci 15-tak minuta.

Tatin: Preko pecenih jabuka preliti umucene sastojke za koru, pa vratiti da se pece još 20-tak minuta dok ne

porumeni.

Kada izvadite iz rerne lepo odvojte koru nožom, pa preokrenuti na tablu za torte. Ukoliko nesto od jabuka ostane u plehu pokupite kašikom i napravite glatku masu na vrhu Tarte Tatina. Dobro ohlaen Tarte Tatin ukasite šlagom.

Savet

Kada seete Tarte Tatin redosled je: kora, jabuke i šlag, što ovoj poslastici daje neodoljivu notu svezine jabuka i cimeta.