

Tarte Tatin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3jajeta
- **1,5** cašašecera
- **1** cašajogurta
- **0,5** cašeulja
- **2** cašebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Tarte:

- **1** kgjabuka
- **6** kašikabraon šecera
- **1** kesicacimeta

Dekoracija:

- **100** gšлага

Priprema

Tarte: U dublji podmazan pleh poreati ocišcene, 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 ukrasite šlagom.

Savet

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