

Tarte Tatin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- 250 g brašna
- 125 g putera
- 2 jajate
- 100 g šecera
- 1 prstohvatsoli

Karamel:

- 100 g putera
- 100 g kristal šecera
- 3 kiselije jabuke

Priprema

Tarte Tatin je francuski klasik koji je nastao kao greška jedne od sestara koje su vodile hotel koji je nosio ime po njihovom prezimenu, Tatin. Stefani je bila jedna od sestara koja je uglavnom radila u kuhinji. Jednog dana je bila velika gužva i nije mogla sve sama da postigne, a trebalo je da napravi klasičnu pitu sa jabukama. Međutim, zaboravila je na jabuke koje su predugo ostale u šećeru i puteru u tiganju i na taj način su se karamelizovale. Kako nije bilo vremena za ispravljanje grešaka, samo je stavila testo preko karamelizovanih jabuka i stavila u renu. Ostalo je istorija... zahvaljujući njoj, danas možemo da uživamo u ovom jednostavnom i ukusnom desertu. Ovo je moja verzija, sa narom i rendanom korom limete za bogatiji i izbalansiran ukus (volim kontraste u hrani i svežinu limete). Mikserom umutiti puter pa dodati šećer, jaja, so i na kraju brašno. Uviti testo u providnu foliju i staviti u frižider da miruje 30 minuta. Za to vreme napraviti karamel sos. Na niskoj temperaturi, u šerpici topiti 100 grama šecera. Kada se sav šećer otopi i krene da dobija zlatnu boju, dodati puter

i mešati varjacom, pritom voditi racuna jer je karamel veoma vreo i može stvoriti jake opekotine. Podmazati kalup puterom. U kalup staviti sloj karamel sosa a preko karamele staviti jabuke isecene na kriške. Na brašnjavoj radnoj površini razviti testo da ne bude ni debelo ni tanko pa ga pažljivo prebaciti preko jabuka. Peci oko 30-35 minuta na 190°C ili krace, u zavisnosti od rerne. Pažljivo prevrnuti kalup na tanjir tako da jabuke budu odozgo.

Savet

Može da se ukraši sa korom limete, dodatkom drugog voa, šeerom u prahu i slino mada klasina varijanta nije nimalo loše rešenje.