
Tarta tatin

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3213 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

750 g jablek (antonowki lub kronselska),

120 g cukru,

80 g masla,

maslo do nasmarowania formy.

Ciasto:

250 g maki,

1 lyzka cukru pudru,

125 g masla,

1 jajo,

2 lyzki zimnej wody,

szczypta soli.

1. Make wraz z sola i cukrem przesiac na stolnice. W srodku kopczyka maki uformowac wglebienie, do ktorego wbic jajo i dodac i dodac pokrojone w male kawaleczki maslo. Zagniesc szybko, dodajac stopniowo wode. Z ciasta uformowac

kule, owinac ja w folie i wstawic na 2 godz do lodowki.

2. Jablka obrac, przekroic wzdluz osi pionowej i poziomej na 4 czesci i oczyszcic z gniazd nasiennych. Ukkladac je koncentrycznie w nasmarowanej grubo maslem i posypanej polowa cukru okraglej formie. Posypac reszta cukru i oblozyc

podzielonym na male kawaleczki maslem.

3. Ciasto rozwalkowac na placek o grubosci ok. 3 mm. Przykryc nim jablka i dokladnie zalepic brzegi, przyciskajac krawedzie ciasta do jablek. Piec 30-35

min w nagrzanym do temp. 240żC piekarniku.

4. Po wyjeciu z pieca, forme przykryc talerzem, nastepnie odwrocic i wyjac ciasto tak, by jablka znalazly sie na wierzchu. Podawac ciepla.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 80.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)