




LAHODNÝ FRANCOUZSKÝ KOLÁČ TARTE TATIN

 20 minut

 45 minut

 Odležení těsta 30 minut

 Chladnutí koláče 15 minut

Ingredience pro 4 osoby

- 10 jablek Golden
- 180 g + 20 g moučkového cukru
- 25 g másla, nesoleného nebo soleného
- 1 špetka skořice

Křehké těsto

- 200 g mouky
- 100 g nesoleného másla pokojové teploty
- 5 cl vody
- 1 špetka jemné soli

Potřebné nádobí

1 velká pánve na smažení Ingenio
1 rendlík Ingenio
Ingenio hermeticky uzavíratelné víko
(o stejném průměru, jako malý rendlík)



Troubu předehřejte na 220 °C. Udělejte si vlastní moučník pro větší potěšení.



Vařte do zlatova. Dávejte pozor, ať vám příliš neztmavne, jinak bude hořký – to je velmi důležité!



Příprava karamelu: přineste si velkou nepřilnavou pánve Ingenio a smíchejte vodu a cukr. Když je karamel hotový (světlý), sundejte rendlík ze soráku u a přidejte máslo do pánve. Oloupejte jablka, zbavte je jadérek a nakrájejte je na čtvrtiny a rozložte je ve tvaru hvězdičky do pánve. Poloviny čtvrtek použijte na vytvoření druhé vrstvy pro vyplnění prostor. Zbývajících 25 g másla nakrájejte na kousky a rozložte je přes jablka.



Z lednice vytáhněte křehké těsto a vyválejte do trochu větší placky, než je pánve na smažení. Jablka zakryjte těstem.



Okraje těsta zasuňte mezi pánve na smažení a jablka, posypte 20 g moučkového cukru. Pomocí rukojeti přesuňte koláč do trouby. Pečte v troubě přibližně po dobu 40 minut při teplotě 220°C.



Koláč je hotový, když karamel nadzdvihne strany a těsto je upečené. Když je koláč upečen, pomocí rukojeti ho vyndejte z trouby. Na otáčení pánve na smažení a odlepení těsta od pánve použijte rukojeť. Nechejte vychladnout po dobu přibližně 15 minut. Přes koláč tarte tatin položte talíř a mírně ho nakloňte, abyste odlili trochu šťávy. Nechejte ji bokem v rendlíku. Pomocí rukojeti otočte koláč na talíř.

Vypečenou šťávu redukujte na hustou omáčku. Můžete s ní polít vršek vašeho koláče.