

Tarte Tatin

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 2/10

Fransız elmal ters tartı karamelize meyvenin üstüne hamur kapatılarak fırında pişer.

Malzemeler

- 6 adet Elma
- 1 su bardağı Şeker
- 80 gr Tereyağı
- 1 adet Milföy hamuru
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

- Fırını 190°C ısıtın. Elmaları dilimler halinde hazırlayın.
- Şeker ve tereyağı tavada 7-8 dakika kehribar renk alana kadar karamelize edin.
- Elmaları karamelin içine dizip 10 dakika kısık ateşte yumuşatın.
- Milföy hamurunu elmaların üzerine kapatıp üzerine yumurta sürün.
- Tarte tatinini 25-30 dakika pişirip 5 dakika beklettikten sonra ters çevirin.

PÜF NOKTASI

Tartı fırında 15 dakikadan fazla pişirilmemesi için 15 dakika sonra çevirin; karamel akışkan kalsın.

SERVIS ÖNERİSİ

Vanilyalı dondurmayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta