

Tarte Tatin

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2013. november 02.
 Utolsó frissítés 2013. november 03.

Á

- 1 kg alma
- 5 dkg vaj
- 1 csésze cukor
- 1 csomag (kb. 50 dkg) fagyasztott leveles tészta
- 1 ek citromlé

- 1 tk őrölt fahéj
 Az almákat megpucoljuk, félbevágva kimagozzuk, majd kb. 1 cm vastag szeletekre vágjuk fel. A szeleteket meglocsoljuk a citromlével, hogy a szárazság a tésztán maradjon, majd meghintjük egy kevés őrölt fahéjval. A vajat felolvasztjuk egy tapadástmentes serpenyőben, vagy tortaformában, majd megkaramellizáljuk benne a cukrot. Amikor a karamell már aranysárga és folyékony, levesszük a tésztát a serpenyőből, majd elrendezzük rajta az almaszeleteket, majd az egészet beborítjuk az előzőleg felolvasztott és lisztezett deszkán kinyújtott leveles tésztával. Miután az almára finoman nyomkodtuk a tésztát, a serpenyőt helyezzük be az előmelegített sütőbe és 20-25 perc alatt süssük aranysárgára. Amikor a tészta megsült, még forróan borítsuk ki egy tálra, hogy az almaszeleteken dermedhessen meg a karamellréteg.

Borajánlás:

Tokaji aszút, szamorodnit vagy egyből botritiszes, kásás szőlőretelest és fehérborokat is lehetünk hozzá.