

# ANIA STARMACH

## Tarta Tatin – tarta jabłkowa

### Co kupić?

#### Ciasto

175g mąki pszennej

75g masła

40g cukru pudru

2 żółtka

szczypta soli

#### Farsz

6 jabłek (twardych i kwaśnych)

4 łyżki masła

4 łyżki cukru

### Jak przygotować?

1. Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj masło pokrojone w kostkę, żółtka, sól, cukier.
2. Wyrabiaj, aż ciasto zlepi się w kulkę. Jeśli będzie „za suche” możesz dodać trochę zimnej wody. Ciasto owiń w folię i wstaw na min. 1 godzinę do lodówki.
3. Jabłka obierz i pokrój w ćwiartki. Na gorącą patelnię wsyp cukier. Poczekaj, aż zmieni kolor na jasnobrązowy, wtedy dodaj masło, wymieszaj. Do powstałego karmelu wrzuć jabłka, gotuj je około 10–15 minut, aż zmiękną.
4. Formę do tarty o średnicy 25 cm, wyłóż papierem do pieczenia, na jej spód wylej jabłka z karmelem z patelni, przykryj je rozwałkowanym ciastem. Jego brzegi zawiń do środka, tak aby jabłka i sos „nie uciekły”. Wierzch ciasta nakłuj widelcem.
5. Piecz około 25 minut w temperaturze 190 stopni.
6. Gdy ciasto będzie gotowe, połóż duży talerz na wierzchu formy do tarty i obróć ją, tak aby na talerzu znajdowała się tarta z jabłkami na górze.