

Tartă Tatin (desert tradițional franțuzesc)



Ingrediente

- 3 ouă
- 125 g zahăr
- 80 g făină
- 4 linguri de smântână
- 1 linguriță praf de copt
- 4 mere
- 1 plic de zahăr vanilat
- 120 g zahăr pentru caramelizare
- puțin unt pentru caramelizare
- sare

Mod de preparare

- Curățați merele și îndepărtați mijlocul, apoi tăiați fiecare măr în șaisprezece părți.
- Pentru caramel, puneți zahărul într-o cratiță cu puțin unt și încălziți amestecul până se caramelizează.
- Pregătiți o tavă rotundă, neaderentă și termorezistentă, cu un diametru de 24 cm.
- Întindeți zahărul caramelizat uniform pe baza tăvii și așezați merele peste acesta (baza trebuie să fie bine acoperită; mai adăugați câteva felii, dacă este necesar).
- Separați ouăle și bateți albușurile în vasul de mixare până când capătă consistență, apoi puneți-le deoparte.
- Puneți gălbenușurile cu zahăr în vasul de mixare și amestecați timp de 4 min. la cea mai mare treaptă de viteză. Apoi, adăugați făina, smântâna și praful de copt și amestecați timp de 3 min. la o treaptă inferioară.
- Incorporați albușurile până când sunt amestecate bine toate ingredientele.
- Presărați zahărul vanilat peste mere și acoperiți-le cu aluatul obținut.
- Coaceți tarta timp de 45 min. la 170°C și serviți-o caldă.
- Sfat: serviți tarta cu smântână sau frișcă.