



Тарт Татин

Тарт Татин е класичен Француски десерт кој ги комбинира богатите вкусови на карамел, јаболка и лиснато тесто. Тој обично се прави на тава и тавата се става во рерна, но со овој рецепт и со помош на Делимано Ростерот можете да направите доволно Тарт Татин за да нахраните цела толпа луѓе.



Состојки:

- 150 грама шеќер
- 150 грама путер
- 10 мали јаболка
- 500 грама лиснато тесто

Чекор 1

Време е за лупење на јаболката: Исчистете ги и излупете ги јаболката пред да ги исечкате... Ќе ви требаат приближно 10 мали јаболка за овој рецепт. Ако има подолга пауза меѓу нивното лупење и готвење, потопете ги во лимонев сок и вода...

Во оваа фаза од подготовката ставете го празниот Делимано Ростер во рерна загреана на 200 степени за и самиот да се загрее...

Чекор 2

Следно, ќе го правиме карамелот. Навистина е едноставно. Стопете го путерот во тава на средно висок оган... Потоа додадете шеќер, измешајте и оставете да се формира карамелот.

Повремено мешајте, но колку повеќе мешате, толку повеќе ќе се намалува температурата, па така внимавајте да не претерате со мешањето. Потребно ви е трпение за да го оставите карамелот да се формира... Немојте премногу да го загревате карамелот бидејќи може да изгори или да стане нерамномерен...

Кога ќе бидете задоволни од неговата текстура и боја, извадете го Делимано Ростерот од рерна и во него сипете го карамелот. Претходното загревање на Ростерот не му дозволува на карамелот да се излади.

Чекор 3

Следно, ставете ги јаболката во карамелот, обраќајќи посебно внимание да не си ги изгорите рацете од врелиот карамел. Прекријте ја целата површина на Ростерот со јаболката...



Чекор 4

Извадете го лиснатото тесто од фрижидер и одмотајте го на површина прекриена со брашно. Се обидуваме да добиеме парче со приближна големина на Ростерот... Дебелина нешто помала од 2 сантиметра би била совршена.

Ставете го тестото врз јаболката и карамелот, притискајќи го по рабовите и отстранувајќи го вишокот тесто. Избодете го тестото одозгора со вилушка за тоа полесно да се испече...

Чекор 5

Ставете го Ростерот во рерна на 200 степени околу 20-25 минути додека тестото да нарасне и да добие светло жолтеникава боја...

Чекор 6

Извадете го Ростерот од рерната и дозволете неговата топлина да го допече Тарт Татинот уште приближно 10 минути... Потоа земете фолија или хартија за печење и прекријте го ростерот пред да го превртите Тарт Татинот на кујнската површина... Погледнете како карамелот ги зготви јаболката и даде прекрасен ефект на тартот.

Чекор 7

Време е за сервирање: Едноставно исечете парче тарт и сервирајте го на чинија. Овде го сервираме со крем и малку повеќе карамел, но зошто да не ставите и малку сладолед?

Совет

Овој рецепт ви покажува како да направите едноставен карамел, но зошто не би го пробале и со праски или круши? Ние сме виделе дури и тарт направен со банани...

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk