

Tarte tatin av Danyel Couet

Tarte tatin är en fransk äppelkaka som är jättegod tillsammans med vaniljglass eller vaniljcreme.

- Ingredienser

Ingredienser

- 1.5 dl råsocker
- 50 g smör
- 5 st Fasta äpplen, skalade, urkärnade och skurna i 4 klyftor
- 3 st ark frysta smördegsplattor

Gör så här

1. Ställ en ugnstålig stekpanna på medelvärme och smält smör och socker tills det får en gyllenbrun färg.
2. Sätt ugnen på 200 grader.
3. Lägg äppelklyftorna i pannan och stek dem i 10-15 minuter eller tills äpplena blir gyllene och sockret karamelliserat.
4. Kavla ut degen på en lätt mjölad yta så att den blir lite större än stekpannan. Lyft pannan från värmen och lägg snabbt degen över äpplena och stoppa in degen runt kanterna.
5. Ställ pannan i ugnen och grädda den i 20 minuter, sänk sedan värmen till 150 grader och grädda ytterligare ca 10 minuter tills degen är frasig och gyllene.
6. Tag ut stekpannan ur ugnen och lossa med en kniv runt kanten på tarten.
7. Lägg ett stort ugnsfast uppläggningsfat upp och ner ovanpå stekpannan och vänd snabbt pannan och fatet så att tarten hamnar på fatet.
8. Servera med vaniljglass eller vaniljcreme.