



JERNEJ KITCHEN

TARTE TATIN Z JABOLKI IN CIMETOM

Tarte Tatin je fantastična francoska jabolčna sladica. Recept je preprost, obrnjena jabolčna pita pa izgleda vrhunsko, kot nalašč za praznovanja in ljubitelje jabolčnih poslastic.

ZA	6	KOSOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	65	MINUT

TARTE TATIN

- 1 paket listnatega testa (280g)
- 1 čajna žlička stopljenega masla (za premaz testa)
- 5 Evelina jabolk
- 150 g sladkorja
- 60 g masla
- 1 žlica sveže iztisnjene limoninega soka
- 1/2 žličke vanilijeve paste
- 1/2 cimetove palčke
- 2 cela pimenta
- 3 klinčki

TOOLS AND EQUIPEMENT

- papir za peko
- krožnik ali obroč za torto
- pekač ali pladenj
- skleda
- ognjevarna ponev 24 cm

PRIPRAVIMO LISTNATO TESTO

Listnato testo razvaljamo ali pa kupimo že razvaljanega in pripravljenega za uporabo. Testo damo na papir za peko. Na testo položimo krožnik velikosti 26 cm (ali obroč za torte) in z nožem izrežemo krog velikosti 26 cm. Premažemo ga s stopljenim maslom ter enakomerno napikamo z vilico. Testo prestavimo na pekač ali pladenj ter postavimo v zamrzovalnik ali hladilnik do uporabe.

NASVET

V kolikor uporabljamo listnato testo, ki je zamrznjeno in ga je potrebno razvaljati, potem ga razvaljamo na debelino 2 - 3 mm.

PRIPRAVIMO JABOLČNI NADEV

Jabolka olupimo in razpolovimo. Z žličko odstranimo sredico in jabolka prestavimo v skledo. Pokapljamo z limoninim sokom. V ognjevarno ponev velikosti 24 cm damo sladkor in pristavimo na srednje močan oziroma zmeren ogenj. Kuhamo 6 - 8 minut, da se sladkor raztopi. Sladkorja ne mešamo, občasno le s krožnimi gibi kozico rahlo zavrtimo nad ognjem ali indukcijsko ploščo, da se sladkor enakomerno raztopi. Odstavimo z ognja in dodamo na kocke narezano hladno maslo. Premešamo, da se maslo popolnoma raztopi. Ponev pristavimo na šibek ogenj ter dodamo vanilijevo pasto, ščep soli, cimetovo palčko, piment in klinčke. Premešamo in dodamo jabolka. Ta pri šibkem ognju dušimo v karameli 8 - 10 minut, občasno z žlico premažemo karamelo čez jabolka, nato odstavimo z ognja in pustimo, da se jabolka ohlajajo 8 - 10 minut.

SPEČEMO TARTE TATIN

Jabolka tesno skupaj razporedimo po ponvi, nič hudega ni če se

rahlo prekrivajo. Jabolka naj bodo obrnjena s prerezano stranjo navzgor. Pripravljeno hladno listnato testo položimo čez jabolka in odvečno testo ob robovih potisnemo navzdol, da objamejo jabolka in da se med pečenjem ne bodo dvigovali. Postavimo v predhodno segreto pečico, na srednjo rešetko in pečemo 30 - 35 minut pri 200 °C ali pri 190 °C v ventilatorski pečici. Pečemo dokler testo ni lepo zlato-rjavo zapečeno.

POTREŽEMO

Jabolčni tarte tatin vzamemo iz pečice. Pustimo ga v ponvi, kjer naj se ohladi na sobno temperaturo, približno 1 uro. Preden tarte tatin prestavimo na krožnik previdno odlijemo nekaj karamele v manjšo skodelico ter jo postrežemo kot dodatno omako. Večji krožnik položimo na ponev in ga skupaj s ponvijo obrnemo, tako da se pita obrne na krožnik. Previdno dvignemo ponev. Razrežemo na šest kosov in poljubno postrežemo s karamelo od pečenja ter z vanilijevim sladoledom ali stepeno smetano.