



CHUTNÝ FRANCÚZSKY KOLÁČ TARTE TATIN



20 minút



45 minút



Odležanie cesta
30 minút



Chladnutie koláča
15 minút

Ingrediencie pre 4 osoby

- 10 jablák Golden
- 180 g + 20 g práškového cukru
- 25 g masla, nesoleného alebo soleného
- 1 štipka škorice

Krehké cesto

- 200 g múky
- 100 g nesoleného masla izbovej teploty
- 5 ml vody
- 1 štipka jemnej soli

Potrebný riad

1 veľká panvica na vyprážanie Ingenio
1 rajnica Ingenio
Ingenio hermeticky uzatvárateľné veko
(rovnaký priemer ako malá rajnica)



Predhrejte rúru na 220 °C. Pre lepšiu chuť môžete pripraviť domáce cesto.



Varte, kým nezíska zlatistú farbu. Nenechajte karamel príliš zhnednúť, inak zhorkne – na to pozor!



Pre prípravu karamelu: použite veľkú nelepivú panvicu Ingenio a pridajte vodu a cukor. Keď je karamel hotový (svetlý), stiahnite panvicu zo sporáka a pridajte maslo. Jablká ošúpte, vyberte jadrovníky, nakrájajte na štvrtinky a vložte do panvice v sústredných kruhoch. Niektoré štvrtinky jablák prekrojte na polovicu a vytvorte druhú vrstvu, ktorá vyplní medzery. Nakrájajte zvyšných 25 gramov masla na jablká.



Vyberte krehké cesto z chladničky a rozvalkajte ho do kruhu o niečo väčšieho, než je samotná panvica. Cesto položte na jablká.



Okraje cesta vtlačte medzi okraje panvice a jablká, potom pocukrujte 20 gramami práškového cukru. Pomocou rukoväte presuňte koláč do rúry. Pečte v rúre asi 40 minút pri teplote 220 °C.



Koláč je hotový, keď karamel vyteká na bokoch a keď je cesto upečené. Keď je upečený, vyberte koláč z rúry pomocou rukoväte. Použite rukoväť a otočte panvicu zo strany na stranu, aby sa cesto odlepilo zo stien panvice. Nechajte vychladnúť počas 15 minút. Položte na koláč obrátený tanier a panvicu trochu nakloňte, aby vytiekla prebytočná šťava. Nechajte šťavu v hrnci. Pomocou rukoväte vyklopte koláč na tanier.

Výpek redukuje na hustú omáčku. Môžete ňou poliať vrch vášho koláča.