

# Tarte Tatin

Toplam 65 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 2/10

Fransız elmal ters tartı, karamelize meyvenin üstüne hamur kapatılarak fırında pişer.

## Malzemeler

- 6 adet Elma
- 1 su bardağı Şeker
- 80 gr Tereyağı
- 1 adet Milföy hamuru
- 1 adet Yumurta

## Yapılı

- Elmalar soyup dörde bölün, çekirdek yataklarını temizleyin.
- Şeker ve tereyağı tavada 8 dakika koyu kehribar olana kadar karamelize edin.
- Elmaları karamele sıkızın, boşluk kalmasını önleye bastırın.
- Elmaları orta ateşte 10 dakika suyunu salıncıkene kadar pişirin.
- Milföyü elmaların üstüne kapatıp kenarlarını doğru sıkıştırın.
- Tartı 190°C fırında 25 dakika hamur kabarıp kızarana kadar pişirin.
- Ters çevirmeden önce 10 dakika bekletin, sıcak karamel akmasını.

### PÜF NOKTASI

Tartı fırında 15 dakika sonra çevirin; karamel akkan kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Vanilyalı dondurmayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta