

Tarta de tatina

Ingredientes

- 1 pastelería de acortador (no dulce)
- 1,2 kg de manzanas que permanecen firmes cuando se cocinan (Chantecler o Queen of the Realties)
- 150 g de azúcar
- Unos 60 g de mantequilla o margarina
- Un pequeño frasco de crema fresca espesa.

Preparación

1. Precaliente el horno a 170 ° C
2. Prepare el caramelo con el azúcar y 1 cucharada de agua. Cuando esté dorado, vértelo en un molde para pastel ligeramente alto con
3. Pele las manzanas y córtelas en octavo. Dora los cuartos de manzana en una sartén con la margarina. Tenga cuidado de no aplastar las manzanas. Deje de cocinar antes de que las manzanas comiencen a dorar.
4. Coloque las manzanas en el molde para pastel, en el caramelo. Deje un espacio alrededor del borde para que pueda deslizar la masa de acorta.
5. Opcional: espolvoree las manzanas con dos cucharadas de chupas
6. Cubra las manzanas con la masa corta de cortocria corta. Presione bien la masa en los lados, entre las manzanas y el borde del molde.
7. Cocine el pastel durante unos 25 a 30 minutos. Baje la temperatura del horno si la masa está demasiado coloreada. La cocción está terminada cuando la masa está cocinada.
8. Saca el pastel del horno y descifátelo en un plato para servir. Podemos esperar un poco que sea menos ardiente para desanimarlo, pero no demasiado: si el caramelo se enfría, se endurecerá y el inconveniente será difícil.
9. Sirva el pastel tibio, con el frasco de crema fresca.