

TATINA TATINE

Ingredienti

- 1 pasticceria corta (non dolce)
- 1,2 kg di mele che rimangono fermi quando cotti (Chantecler o Queen of the Reinet)
- 150 g di zucchero
- Circa 60 g di burro o margarina
- Un barattolo di panna fresca spessa.

Preparazione

1. Preriscalda il forno a 170 ° C
2. Prepara il caramello con lo zucchero e 1 cucchiaino di acqua. Quando è marrone dorato, versalo in una torta leggermente alta con
3. Sbucciare le mele e tagliarle in ottavo. Jora i quartieri di mela in una padella con la margarina. Fai attenzione a non schiacciare le mele. Smetti di cucinare prima che le mele inizino a dorare.
4. Metti le mele nella padella, sul caramello. Lascia uno spazio attorno al bordo in modo da poter far scorrere la pasta shortcrust.
5. Opzionale: cospargere le mele con due cucchiaini di schifo
6. Coprire le mele con la pasticceria corta corta. Premi bene l'impasto sui lati, tra le mele e il bordo dello stampo.
7. Cuocere la torta per circa 25-30 minuti. Abbassare la temperatura del forno se l'impasto è troppo colorato. La cottura è finita quando l'impasto è cotto.
8. Prendi la torta dal forno e schivala in un piatto da portata. Possiamo aspettare un po 'che è meno bruciante per averlo snocciolato, ma non troppo: se il caramello si raffredda, si indurirà e l'infisteria sarà difficile.
9. Servire la torta calda, con il barattolo di crema fresca.