Tarte Tatin



Ingredienser

Tertedeig:
200 g hvetemel
30 g sukker
100 g smør
4 ss vann
1 egg

Eplefyll:
200 g smør
200 g sukker
8 epler, faste og syrlige

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og smør i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet smøret er jevnt fordelt i melet. Spe med vann og egg og kjør videre til deigen samler seg. Ta den ut av maskinen og klem den sammen til en fast deig. Pakk den inn og oppbevar den kaldt i minst en time.

Skrell eplene, ta ut kjernehusene og skjær dem i store båter.

Smelt smør og sukker i en stor, tykkbunnet kjele. La blandingen stå på middels varme til den har fått lett gylden farge. Det er viktig å røre hele tiden og ikke ha for sterk varme - blandingen må ikke smake brent! Bland i eplene og la dem være i kjelen over forsiktig varme til eplene er halvveis møre. Vend eplene forsiktig og ganske ofte.

Hell blandingen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som helst bør være helt tett i kantene (se tips) og ha minst 4 cm høye kanter. Vend på eplene og legg dem slik at de danner et fint mønster i bunnen.

Kjevle ut deigen og legg den som et tett lokk over eplene i formen. Klem deigen godt inn i kantene.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 30-40 min. Deigen skal være gylden og virke gjennomstekt. La kaken bli avkjølt i formen (se tips). Vend kaken deretter over på et kakefat.

Tips

"Tarte Tatin" skal helst stekes i en rund form som er helt tett i kantene - det vil si ikke en vanlig springform der bunn og kakering kan tas fra hverandre. Dette for å unngå at karamellsausen renner ut gjennom sprekken av kakeformen. Det kan være litt vanskelig å få tak i slike kakeformer nå for tiden, men forhør deg i kjøkkenutstyrsforretninger. Det går også an å lage kaken i en terteform eller paiform, eller bruk en panne med høye kanter og som har skaft som tåler stekeovn (og får plass i stekeovnen).

Det er viktig å bruke faste, syrlige epler! Andre epler vil løse seg opp og bli grøtete i konsistensen.

Det er dessuten viktig å la kaken bli kald i formen som du steker den i. Da stivner karamellsausen som eplene ligger i og kaken holder på fasongen.

Det skal visst nok ikke være nødvendig å ha bakepapir i formen. Jeg valgte likevel å bruke bakepapir for sikkerhets skyld.

"Tarte Tatin" serveres lunken med seterrømme, crème fraîche, pisket krem eller vaniljeis.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-tatin