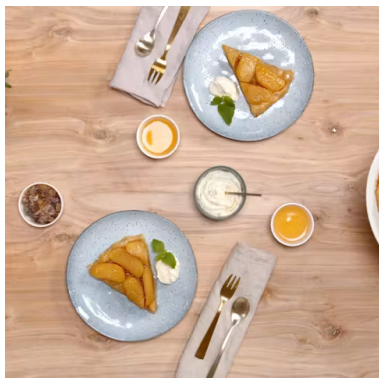




Składniki - Ilość osób:

♦ = Kotányi Produkty

Ciasto

200 g	Maką pszenna
150 g	Zimne masło
3 łyżki	Zimna woda
1 szczypta	♦ Sól Morska jodowana

Masa jabłkowa

120 g	Brązowy cukier
50 g	Masło
800 g	Soczyste jabłka

Krem bazyliowy

8 łyżek	Śmietana crème fraîche
1 łyżka	Olej bazyliowy
1 łyżeczka	♦ Bazylija otarta
1 szczypta	♦ Sól Morska jodowana

Tarta Tatin z kremem bazyliowym

🕒 — Min

Przygotowanie

- 1 Zimne masło (150 g) należy zagnieść z mąką, wodą i solą na gładkie ciasto.
- 2 Ciasto przykryj i włóż na około 60 minut do lodówki.
- 3 Jabłka obierz, wytnij gniazdko z pestkami a następnie pokrój w paski.
- 4 Okrągłą formę (średnica ok. 25 cm) wysmaruj grubo masłem i posyp obficie brązowym cukrem.
- 5 Następnie ułóż na formie pokrojone jabłka i posyp płatkami masła. W międzyczasie rozgrzej piekarnik do temperatury 190 °C.
- 6 Ciasto cienko rozwałkuj (średnica 30 cm), przykryj formę z jabłkami, a następnie odetnij krawędzie i dociśnij .
- 7 Tartę piecz w temperaturze około 190 °C przez 30 minut.
- 8 Po upieczeniu, przełóż tartę na talerz – w tym celu na formie połóż duży talerz i zdecydowanym ruchem odwrócić na niego ciasto.
- 9 Wymieszaj śmietanę crème fraîche z suszoną bazylią, olejem bazyliowym i solą.
- 10 Tak powstały delikatny krem bazyliowy podawaj wraz z lekko przestudzoną tartą.

