

Tarta Tatin z kremem bazyliowym

— Min

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

Ciasto

200 g	Mąką 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	Bazylia otarta
1 szczypta	Sól Morska jodowana

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 gniazdka 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.