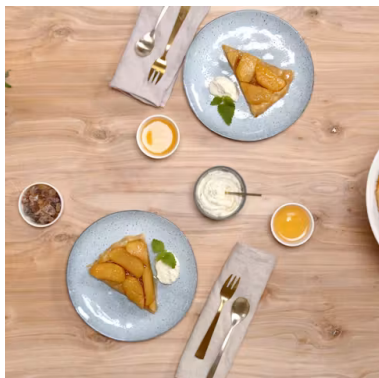




Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

A tésztához

200 g	Liszt
150 g	Vaj, hideg
3 ek	Víz, jéghideg
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Az almás töltelékhez

120 g	Nádcukor
50 g	Vaj
800 g	Alma, gyümölcsös és lédús

A bazsalikomkrémhez

8 ek	Crème fraîche
1 ek	Bazsalikomolaj
1 tk	♦ Bazsalikom, morzsolt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

Tarte Tatin bazsalikomkrémmel

⌚ 115—120 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 A hideg vaját a liszttel, a vízzel és a sóval gyorsan összegyúrjuk, hogy sima tésztát kapjunk.
- 2 Ezután lefedjük a tésztát, és hűtőbe tesszük körülbelül 60 percig.
- 3 Az almát meghámozzuk, magházát kivágjuk és szeletekre vágjuk.
- 4 Egy 25 cm átmérőjű tortaformát kivajazunk, és vastagon meghintjük a nádcukorral. Ez lesz majd a torta tetején a karamellréteg.
- 5 Következő lépésben elterítjük az almát a formában, majd a tetejére kiskanállal vajdarabkákat teszünk. Közben a sütőt 190°C-ra előmelegítjük.
- 6 A tésztát vékonyra nyújtjuk (kb. 30 cm átmérőjűre), és az almaszeletek tetejére borítjuk, széleit levágjuk, a végén egy kissé le is nyomkodjuk, hogy ne folyjon ki sütés közben az alma szaftja.
- 7 A tortát 190 °C-on 30 percig sütjük. Ha kihűlt, kiborítjuk egy nagy tányérra.
- 8 A bazsalikomos krémhez összekeverjük a crème fraîche-t a szárított bazsalikommal, a bazsalikomolajjal és a sóval, hogy sima krémet kapjunk.

