

Tarte tatin s bazalkovým krémom

115–120 Min

Príprava

1. Rýchlo vymieste studené maslo (150 g) s múkou, vodou a soľou na hladké cesto.
2. Cesto prikryte a nechajte približne 60 minút odpočívať v chladničke.
3. Ošúpte jablká, vyberte z nich jadro a nakrájajte.
4. Okrúhlu tortovú formu (približne 25 cm priemer) vymastite väčším množstvom masla a vysypte hnedým cukrom, ktorý skaramelizuje.
5. Potom poukladajte plátky jabĺk do formy a posypte kúskami masla. Medzičasom predhrejte rúru na 190 °C (374 °F).
6. Rozvaľkajte cesto na tenko (priemer 30 cm) a položte ho na jablká, orežte okraje a pritlačte.
7. Tarte tatin pečte 30 minút pri teplote približne 190 °C (374 °F). Nechajte mierne vychladnúť a potom vyklopte na veľký tanier.
8. Na prípravu bazalkového krému zmiešajte crème fraîche so sušenou bazalkou, bazalkovým olejom a soľou, aby ste vytvorili hodvábne jemný krém.

Ingrediencie 6 Porcie

= Kotányi Produkte

Na cesto

200 g	Múka, hladká
150 g	Maslo, studené
3 PL	Voda, ľadová
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Na jablkovú zmes

120 g	Cukor, hnedý
50 g	Maslo
800 g	Jablká, ovocné a šťavnaté

Na bazalkový krém

8 PL	Crème fraîche
1 PL	Bazalkový olej
1 ČL	Bazalka sušená drvená
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná