



Тарт „Татен“ с босилеков крем

🕒 115–120 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

200 g	Пресято брашно
150 g	Масло, студено
3 с.л.	Вода, студена
	♦ Морска сол

За ябълковия топинг

120 g	Кафява захар
50 g	Масло
800 g	Ябълки

За босилековия крем

8 с.л.	Сгъте fraiche (или заквасена сметана)
1 с.л.	Олио с аромат на босилек
1 ч.л.	♦ Босилек, ронен
	♦ Морска сол

- 1 Омесете гладко тесто с необходимите за него продукти и оставете настрана в хладилника за около час.
- 2 Обелете ябълките и махнете сърцевината. Нарезете на полумесеци.
- 3 Намазнете тавичка за тарт с масло и поръсете с кафявата захар обилно, за да може да се карамелизира.
- 4 Наредете парченцата ябълка и поставете бучки масло върху тях. Загрейте фурната на 190°C предварително.
- 5 Разточете тестото и поставете върху ябълките. Отрежете висящите краища и притиснете тестото леко върху ябълките.
- 6 Опечете тарта във фурната за 30 минути. Оставете да се охлади и обърнете върху голяма чиния.
- 7 Пригответе босилековия крем като разбъркате хубаво необходимите съставки.
- 8 Сервирайте тарта с босилеков крем и се насладете.

