NajPečenie



Tarte Tatin

Klasický francúzsky dezert - Obrátený koláč
obrázok zdroj: http://www.myrecipes.com/recipe/tarte-tatin-10000001842343/

Potrebujete:

150 g	Palmarín
300 g	hladká múka
70 g	Práškový cukor
1 ks	vajce
0,5 bal.	prášok do pečiva
1000 g	jablká
80 g	maslo
100 g	cukor kryštálový
1 ks	citrónová šťava

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Z múky, prášku do pečiva, vajíčka a práškového cukru si pripravíme krehké cesto. Zabalíme ho do potravinovej fólie a odložíme na 2 hod. do chladničky.

Medzitým si očistíme jablká. Množstvo je približné, môže byť aj viac. Je dobré, keď sú kyslejšie. Pokrájame ich na hrubšie mesiačiky a vykrojíme jadrovníky. Jablká polejeme citrónovou šťavou z 1 citróna.

Použijeme panvicu s priemerom 24 cm. Buď musí mať rúčku kovovú, alebo odnímateľnú, lebo pôjde do rúry. Na dno panvice rozložíme maslo a posypeme cukrom. Maslo rozpustíme a plameň stiahneme na slabšie.

Na panvicu poukladáme jablká. Spodnú vrstvu ukladáme vypuklým dolu. Druhú vrstvu ukladáme opačne, vypuklým hore. Ide o to, aby boli naukladané čo najhustejšie. Teplotu pridáme na strednú hodnotu. S jablkami už nehýbeme. Po 15 minútach by mali začať

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

karamelizovať. Panvicu vložíme do rúry vyhriatej na 200°C na 15 min.

Vyvaľkáme si cesto na trochu väčší priemer, ako má panvica. Panvicu vyberieme z rúry a jablká prikryjeme rozvaľkaným cestom. prečnievajúce okraje cesta zastrčíme poza jablká. Zhora urobíme do cesta 3-4 väčšie dierky, aby mohla unikať para. Pracujeme opatrne, je to fakt horúce. Dáme nazad do rúry asi na 15-20 min.

Koláč by mal byť upečený. Vyberieme z rúry a necháme 10 min. chladnúť. Podnos, na ktorom budeme tortu podávať, priklopíme na panvicu a prevrátime. Ak sa všetky jablká neodlepia, pomôžeme im varechou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.