

RECEPT – Dessert, Meny hösten 2009 - Owe Tegman

Tarte Tatin

Deg:

2 dl vetemjöl
75 gr smör
2 msk kallt vatten

Fyllning:

50 gr smör
 $\frac{3}{4}$ -1 dl socker
8 äpplen (gärna Cox orange)

3 dl lättvispad grädde eller vaniljglass

1. Gör i ordning degen.
2. Lägg smör och socker i en järnstekpanna. Hetta upp det på en platta under omrörning tills det liknar en brun sås. Dra stekpannan från plattan och låt svalna. (Det går bra att smälta smör och socker i en vanlig stekpanna och hälla över i en vanlig bakform – ej löstagbar botten)
3. Skala och skär äpplen i klyftor. Lägg dem i runda cirklar eller hur som helst. Äpplena ska fylla stekpannan till omkr 2 cm höjd.
4. Kavla ut degen till en rundel precis lika stor som stekpannan. Lägg degen över äpplena. Låt vila i ca 15 minuter.
5. Grädda på andra falsen nedifrån ca 30 minuter 225 grader.
6. Skär med en kniv längs kanten. Vänd snabbt tårtan upp och ned på fat. Låt svalna ca 30 minuter.
7. Vispa grädde under tiden.