

Tarte tatin (francouzský koláč)

Časová náročnost: 50 minut

Těsto na koláč

150 g	hladká mouka
80 g	máslo
60 g	moučkový cukr
1/4 balíček	prášek do pečiva

Náplň

600 g	jablka
50 g	máslo
70 g	cukr krystal



Postup přípravy

Nejdříve zpracujte suroviny na těsto koláče. Hotové těsto zabalte do potravinové folie a dejte ho alespoň na dvě hodiny do ledničky.

Jablka oloupejte, zbavte je jádřinců a nakrájejte na osminky. Dále si vezměte k ruce nepřilnavou pánev se silným dnem. Do ní dejte rozehrát máslo a přidejte cukr. Počkejte, až se vám rozpustí, a pánev odstavte z ohně. Naskládejte na pánev jablka a znovu zapněte sporák na střední plamen. Jablka promíchávejte tak, aby všechna byla obalená vzniklým karamellem. Postupně si regulujte teplotu, aby se vám jablka nepřipalovala, ale zároveň, aby byla skutečně dostatečně obalená karamellem.

Máte-li jablka hotová, připravte si žáruvzdornou kulatou formu. Do ní jablka v karamelu vyskládejte a přikryjte připraveným těstem. Udělejte do něj několik dírek na unikání páry. Takto připravený koláč vložte do trouby předehřáté na 180°C a pečte cca 20 minut. Upečený koláč vyndejte z trouby a překlote na talíř či ták. Koláč Tarte tatin nejlépe podávejte teplý a chutný je se zmrzlinou či šlehačkou.

Poznámka: Tarte tatin je slavný francouzský koláč, který vznikl omylem, když Stéphanie Tatin (majitelka francouzského hotelu), příliš opekla jablka a měla obavu, aby se jí při pečení koláče nespálila. Proto se rozhodla strukturu koláče obrátit tak, aby ovoce bylo vespod a těsto nahoře, a čekala, jak to s koláčem dopadne. A povedlo se!