



Tarte Tatin

(10 Personer)

150 gram sukker

25 gram smør

6 æbler (eller pærer) (ca. 1 kg)

1 portion butterdej

1 pande der kan tåle ovn

Æblerne skrælles og skæres i både. Sukkeret smeltes på panden tilsæt evt 1 ss vand, når sukkeret er begyndt at tage farve tilsættes smørret.

Når der er dannet en karamel som til brunede kartofler tilsættes æblerne og disse vendes i karamellen, når der dannes en saft koges denne ind til sirup, tag evt æblerne op.

Det hele køles af..

Butterdejen lægges sammen til et lården kan dække panden. Prikkes så dampen kan komme ud. Bages i ovn ved 200 gr. i ca. 20-25 min.

Tærten vendes ud på et fad og serveres varm med fløde eller cf til.



”Smil til gæsterne og gæsterne vil smile tilbage”

Citat Pindstrup Centret