Tarte tatin – oczywiście z jabłkami

10 lutego 2011

Próbowałam wykonać tartę tatę według Julii Child. Niestety nie posiadam tymczasowo patelni, którą mogłabym zapiec w piekarniku. Za to z jej programu "The French Chef. La Tarte Tatin" (1971) dowiedziałam się, jakie jabłka powinny być w tarcie – najlepiej gatunku Golden Delicious. A przy okazji oglądania tego odcinka stałam się bardziej odporna na swoje niepowodzenia kuchenne – podczas przewracania tarty cała jej jabłkowa zawartość dosłownie rozbryzguje się Julii naokoło. Julia z kamienną twarzą, jakby co najmniej tą scenę miała w scenariuszu, bierze drewnianą łyżkę, modeluje z powrotem kształt tarty, posypuje ją cukrem pudrem i dla niepoznaki karmelizuje wierzch. Zero wstydu i kompleksów.

Tak więc Golden Delicious. Szukałam 3 dni. Znalazłam w Lidlu. W większości nie były koloru golden, tylko green, ale udało mi się coś skompletować. Dowód w postaci dokumentacji fotograficznej powyżej. Uspokojona, że przynajmniej jabłka są takie, jak należy, ogłosiłam wszem i wobec, że w weekend będzie tarta tatin, zamiast tortu urodzinowego.

Składniki:

Ciasto:

- 200 g mąki
- 1 żółtko
- 100 g masła
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- około pół szklanki wody

Dodatkowo:

- 5 jabłek Golden Delicious
- 7 łyżkek cukru
- 20 g masła

Przygotowanie:

1. Najlepiej ciasto przygotować przy pomocy robota kuchennego, chociaż sieknie nożem i zagniatanie też nie jest bardzo pracochłonne. Ja po prostu wysypałam mąkę na stolnicę, wymieszałam z cukrem, dodałam masło, posiekałam je drobno, dodałam żółtko, a już podczas ugniatania ręką dolewałam wody, żeby uzyskać odpowiednią konsystencję.
2. Owijamy wyrobione ciasto w folię i wsadzamy do lodówki na godzinę. Po godzinie wyjmujemy je i rozwałkowujemy. Ciasto powinno mieć grubość 0,5cm i wielkość formy + 1,5cm marginesu dookoła.
3. Na patelnię wsypujemy cukier i masło i na średnim ogniu przygotowujemy karmel.
4. Jabłka obieramy, siekamy w ósemki, wycinamy gniazda nasienne. Dodajemy na patelnię do karmelu. Pod wpływem jabłek karmel początkowo staje się twardy, ale później znowu stał się płynny. Jabłka smażymy około 5 minut, delikatnie je obracając.
5. Formę do tarty smarujemy masłem i układamy na jej dnie ściśle i nachodząc na siebie ósemki jabłek. Wylewamy na nie pozostały karmel z patelni.
6. Rozkładamy na jabłkach ciasto i zawijamy brzegi pojedyńczo do środka. Nie można robić zbyt grubych brzegów, bo się nie dopieką. Ciasto z góry nakłuwamy widelcem.
7. Pieczemy 20 minut w temperaturze 200 stopni. Po wyjęciu czekamy jeszcze 15 minut, by karmel zgęstniał zanim odwrócimy ciasto do góry nogami.
8. Podajemy z lodami waniliowymi, chociaż smaczne byłoby też z bitą śmietaną lub sosem waniliowym.

Mam nadzieję, że mój kolejny rok będzie taki słodki jak moja tarte tatin.