

# Tarte Tatin

## Ingrediencie

### Listové těsto

#### Těsto

140 g hladké mouky, 21 g měkkého másla, 30 g žloutků,  
3 g soli, 45 g vody

### Kostka másla

140 g másla (chlazeného), 60 g hladké mouky

Překládáme třikrát (4/3/3) a pozor, dodržet 30 minut v mrazáku mezi každým překládáním.

## Karamel

150 g cukru krupice, 30 g vody, 50 g másla, 2 g hrubé soli

- Udělej rychlý karamel (jen z cukru). Když je karamel krásně hnědý přilej vodu a míchej dřevěnou lžící. Přidej studené máslo a míchej, dokud se úplně nepropojí. Přidej sůl, míchej a rychle přelij do omáčkové pánve, než příliš zchladne.
- Rovnoměrně rozetři, otáčením omáčkové pánve. Pokud to jde ztěžka, můžeš trochu zahřát. Nech vše vychladnout.
- Omáčková pánev musí sedět velikostně do trouby. Měla by mít průměr přibližně 28 cm.

## Jablka

- 12 kousků jablek. Záleží na jejich velikosti. Použij jablka podobné velikosti.
- Oloupej je a nakrájej na čtvrtiny. Umísti je na karamel, který je rozprostřen po celé pánvi. Udělej 3 řádky.
- Peč na 180 °C 20 minut, aby jablka změkla. Nech vychladnout, než začneš umísťovat těsto.



# Postup Tatin

- Vyválej těsto delší, než je omáčková pánev a vykroj nebo vyřízni kruh o průměru 32 cm (pokud máš pánev 28 cm). Těsto má mít tloušťku 1,5 cm.
- Dej do mrazáku na 20 minut.
- Umísti těsto na koláč a zatlač dolů kolem okrajů. Ořízni přebytečné těsto, ať je jen 1 cm nad okraj jablek. Propíchej těsto vidličkou.
- Peč na 175 °C přibližně 25 minut. Nech hodinu chladnout než otočíš Tatin.
- Při otáčení se může vylít trochu vody z jablek. Nevyhazuj tuhle výbornou šťávu. Ještě ji použijeme.

## Glazura

80 g neutral miroir glaze

Zbylá zkaramelizovaná šťáva z pečení a trochu vody

- Vař a nech zredukovat, dokud nedostaneš krásnou džemovou konzistenci.
- Potři celý Tatin vařícím džemem. Pokud je příliš hustý, přidej trochu vody a zahřej znovu.

