**Tarte Tatin - fransk äppelkaka**



Serveras bäst varm men inte alltför het, så att smakerna verkligen får chansen att utveckla sig. Använd en riktigt god äppelsort som Cox Orange

http://www.tasteline.com/style/gfx/clock_symbol_12.gifca  45min

**  port.**

**Ingredienser**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **degen** | | |
| **2,5 dl** mjöl, plus extra till pudring |  |  |
| **100 gram** smör |  |  |
| **2 msk** råsocker |  |  |
| **2 st** äggula(or) |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fyllning** | | |
| **1,25 dl** råsocker |  |  |
| **40 gram** smör |  |  |
| **5 st** äpple(n), skalade, urkärnade och skurna i 4 klyftor |  |  |

http://aka-cdn-ns.adtech.de/apps/12/Ad1068556St3Sz2312Sq2524867V2Id26/trans.gif<a href="http://adserver.adtech.de/adlink|3.0|552|1582756|0|2312|ADTECH;loc=100;target=\_blank;key=recept(did122)+tarte\_tatin\_-\_fransk\_appelkaka(rid1832)+' + segQS + ';grp=1310331544;cookie=info" target="\_blank"><img src="http://adserver.adtech.de/adserv|3.0|552|1582756|0|2312|ADTECH;loc=100;target=\_blank;key=recept(did122)+tarte\_tatin\_-\_fransk\_appelkaka(rid1832)+' + segQS + ';grp=1310331544;cookie=info" border="0" alt="Annons" width="205" height="120" /></a>

**Tillagning**

Till degen smular du med fingertopparna ihop mjöl och smör tills de liknar brödsmulor. Blanda i sockret. Tillsätt äggulor och hacka med en trubbig kniv tills det bildas en degboll. Stjälp upp degbollen på en mjölad arbetsyta, strö lite mjöl på händerna och knåda degen mjuk. Slå in degen i plastfolie och låt den vila i kylen i 30 minuter.  
  
Ställ en ugnstålig stekpanna med 20-25 cm i diameter på medelvärme och smält smör och socker tills det liknar sirap. Sätt ugnen på 200 grader.  
  
Lägg äppelklyftorna i pannan och stek dem i 15 minuter: det ger äpplena en gyllene färg och sockret karamelliseras.  
  
Kavla ut degen på en lätt mjölad yta så att den blir lite större än stekpannan. Lyft pannan från värmen och lägg snabbt degen över äpplena och stoppa in degen runt kanterna. Ställ pannan i ugnen och grädda den i 20 minuter, sänk sedan värmen till 150 grader och grädda ytterligare 20 minuter.  
  
Tag ut kakan ur ugnen och lossa med en kniv runt kanten på tarten. Lägg ett stort ugnsfast uppläggningsfat upp och ner ovanpå stekpannan och vänd snabbt pannan och fatet så att tarten hamnar på fatet. Lyft bort stekpannan så att de guldbruna äpplena och den sirapsaktiga såsen blir synliga.