Тарт Татен – пиріг з яблуками

Тарт Татен — перевернутий пиріг з фруктами (зазвичай яблуками), які необхідно карамелізувати у вершковому маслі і цукрі до того як пекти пиріг.

Історія розповідає, що тарт Татен був вперше приготований, при чому випадково, у готелі Татен у Ламотт-Беврон, Франція.

Готелем управляли дві сестри, Стефані і Кароліна Татен. Одного дня Стефані Татен була дуже втомлена. Вона почала робити традиційний яблучний пиріг, але залишила яблука в маслі і цукрі занадто довго. Коли жінка почула горілий запах, то намагалася врятувати десерт. Вона поклала тісто зверху на яблука і поставила сковорідку в духовку. Після того як пиріг спікся, вона знову перевернула його фруктами догори і невдовзі була дуже здивована, наскільки гості готелю високо оцінили десерт. Тарт став фірмовою стравою Готелю Татен.

Тарт Татен також можна готувати з груш, персиків, ананасів, помідорів, інших фруктів або овочів, таких як цибуля, баклажани.

- 2 кг яблук твердих сортів
- 100 г масла
- 200 г цукру
- 1 порція пісочного чи листкового тіста

Яблука вибрати з твердих сортів – “роял гала”, “семі світ”, “голден”, “лігольд” – щоби добре тримали форму і не розвалювалися при карамелізації. Яблука помити, почистити і, розрізавши навпіл, вийняти насіннєву серединку.

Використовувати готове пісочне тісто, або ж приготувати власноруч. Розкачати тісто у тонкий корж, відповідно до діаметру форми. Корж покласти у холодильник, щоби був добре охолодженим, коли накриватимемо ним гарячі яблука.

Нагріти духовку до 220 С.

Найкраще для приготування цього пирога використовувати велику

сковорідку із металевою ручкою, або ж спеціальну форму.

Покласти у сковорідку масло, розтопити його на середньому вогні. Додати цукор, збільшити вогонь і неквапливо помішувати по колу. Поступово довести карамель до насиченого коричневого кольору.

Коли карамель темна, вона тоді менш солодка аніж світла.

Викласти у карамель приготовані вже яблука на ребро по кругу. Це треба робити обережно, бо карамель дуже гаряча! Дати яблукам проваритися до м’якості, але щоби не почали розвалюватися, тоді перевернути з допомогою двох виделок. Як тільки закінчиться їх карамелізація з другої сторони, можна викладати на них тісто. Яблука повинні бути темними, карамелізованими однаково з усіх боків і зберегти свою форму.

Приготований завчасно корж тіста викласти поверх яблук, підігнути краї тіста у середину і поставити в духовку для випікання. Випікати 20-25 хв до золотистої, хрусткої скоринки. Яблука уже готові, тому не потрібно тримати довго пиріг у духовці.

Готовий пиріг вийняти із духовки, дати йому постояти 15-30 хв і обережно перевернути на таріль.

Принадність цього пирога в тому, що його можливо приготувати завчасно і скоринка не розмокне, адже його можна перевернути прямо перед подачею.









































