

Brusinkovo - jablečný tarte tatin



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: 8

3332 kalorií , **75 g** cukrů , **134 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/brusinkovo-jablecny-tarte-tatin>

Příprava

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Mouku, cukr, 150 g másla a vejce vypracujeme v hladké těsto, které necháme v lednici odležet. Zbylé máslo rozpustíme, přidáme cukr, vodu. Mícháme na mírné teplotě do rozpuštění cukru. Pak masu necháme slabo vřít bez míchání, až získá světlý zlatý odstín. 23 cm koláčovou formu vymastíme máslem, nalijeme karamel, posypeme brusinkami a přikryjeme osminkami jablek, které sme oloupali a zbavili jádřinců. Těsto vyválíme na velikost formy, položíme na jablíčka, mírně přitlačíme a vložíme do trouby. Pečeme dozlatova. Upečený koláč necháme 5 minut odstát, navrch položíme talíř a koláč překlopíme. Dávame pozor na popálení karamellem! Servírujeme s kopečkem šlehačky.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 1 vejce
- ✓ 110 g cukru krystal
- ✓ 2 lžíce vody
- ✓ 50 g sušených brusinek
- ✓ 700 g jablek

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Návštěva, Moučník