



reteta-video.ro

## Tarta Rasturnata cu Mere Caramelizate

Reteta **tartei rasturnate cu mere caramelizate** s-a nascut, dupa cate se pare, dintr-o greseala. Una care a transformat-o in poa mai celebra reteta a bucatariei franceze, asta desi este una dintre cele mai simple **prajituri cu mere**. Nu cred ca exista restau Franta in care sa nu gasim **tarta tatin**.

Pentru mine este acel **desert cu mere** pe care trebuie sa-l fac obligatoriu toamna si iarna, pentru ca imi aduce in casa mi scortisoara, de sos de caramel si de mere coapte. Toate intr-o **tarta cu fructe** parfumata, fie ca afara e vant si ploaie, fie ca ninge la caldurica.

Originalul **tartei tatin** este **cu mere** si cu aluat foietaj, insa poate fi facuta si cu pere, prune, piersici, caise, ananas sau banane. Iar cei care nu au timp mereu sa faca aluatul foietaj in casa, este la fel de buna si cu aluat fraged. Denumirea **prajiturii rasturnate cu t** este de fapt numele a doua surori, Stéphanie și Caroline Tatin, si a hotelului lor din Lamotte-Beuvron.

Daca ar fi sa aleg intre un desert elaborat si o **tarta cu mere simpla**, as alege fara sa clipesc a doua varianta. Stiu ca nu pot sa da cu ea, stiu ca toata lumea, cel putin asa e la noi in familie, iubeste **placinta cu mere**, stiu ca este o prajitura rapida pe care o po seara cand ajung acasa si pana cand ajungem la desert este numai buna de scos din cuptor. Si mai stiu ca nimeni nu refuza c **rasturnata** cu o foaie crocanta de aluat fraged, pe care stau aliniate merele caramelizate acoperite de siropul dulce de zahar.

Desi **tarta frantuzeasca cu mere caramelizate** este atat de celebra, imi place ca se pregateste in maxim 30 de minute, iar da aluatul fraged deja facut, chiar si mai repede. Imi place pentru ca este genul de prajitura de casa pe care sa o mananci cu priete familia sau sa o faci repede atunci cand musafirii te anunta ca sunt deja in drum spre tine.

Nu este de mirare ca, pana la urma o banala **prajitura cu fructe**, a ajuns atat de indragita. Scaldata in sosul de caramel, parfuma texturi atat de diferite, dar care se combina perfect, e greu sa refuzi o prajitura rasturnata cu mere. Este genul de comfort food, sir bun. Sa va fie de folos!

## **INGREDIENTE TARTA RASTURNATA CU MERE CAMELIZATE**

### **Pentru aluatul fraged:**

250 g de faina

125 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in cubulete

un galbenus, rece

3-4 linguri cu apa rece

### **Pentru caramel:**

150 g de zahar

80 g de unt la temperatura camerei

3 linguri cu apa (45 ml)

8-9 mere

zeama de la o lamaie

o lingurita cu scortisoara

sare

## **MOD DE PREPARARE TARTA RASTURNATA CU MERE CAMELIZATE**

**1. Cum se pregateste aluatul pentru tarta cu mere.** In vasul robotului pregatit pentru framantat punem faina, un sfert de lingura sare si untul rece, scos direct din frigider, cu minim 80% grasime si taiat in cubulete, si mixam pana cand aluatul are un aspect nisipos si niste firimituri. Adaugam galbenusul si mixam scurt. Punem apa rece, lingura cu lingura, si mixam rapid dupa fiecare adaugare.

doar pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga intr-o bila (cantitatea de apa adaugata depinde de faina folosita). Rasturnam aluatul pentru pate brisee pe o folie alimentara si il strangem rapid, pentru a nu se incalzi, pana cand obtinem o bila. Il aplatizam usor pe palmele, il impachetam in folie alimentara si il punem in frigider pentru minim 30 de minute.

**2. Cum se pregatesc merele caramelizate.** Curatam merele de coaja, le scoatem casuta cu seminte si le taiem in sferturi. Turnam pe ele zeama de lamaie si amestecam bine, pentru a nu se oxida.

**3. Cum se pregateste sosul de caramel.** Intr-o cratita care poate fi pusa si in cuptor punem zaharul si apa, o asezam pe aragaz si lasam sa fiarba la foc mic, pana cand are o culoare roscata. Din cand in cand amestecam si lasam pana cand apa se evaporata iar zaharul se topeste si devine auriu. Cand are culoarea chihlimbarului il dam deoparte, adaugam cele 80 g de unt la temperatura camerei si amestecam bine. Peste caramelul fierbinte aranjam felile de mar, cat mai apropiate una de alta, presaram peste ele scortisoara si punem cratita inapoi pe aragaz, la foc mediu, pentru 8-10 minute, cat merele sa se inmoaie usor. Le dam deoparte, le lasam putin sa se racoreasca si incalzim cuptorul.

**4. Cum se intinde aluatul fraged.** Dupa ce a stat minim 30 de minute la rece, scoatem aluatul fraged din frigider, il desfacem dintr-o foaie asezam intre doua hartii pentru copt si il intindem cu sucitorul dinspre centru spre margini pana cand obtinem o foaie cu grosimea de 2 mm si diametrul de aproximativ 30 cm.

**5. Cum se pregateste prajitura rasturnata.** Rasturnam foaia de aluat peste merele caramelizate, decupam cu un cutit ce este mai mare decat depaseste dimensiunea formei, presam si tragem usor aluatul peste mere. Intepam tarta din loc in loc cu o furculita si o punem in cuptor sa se incalzeasca la 190 de grade pentru 30-35 de minute pana cand prajitura cu mere este rumenita.

**6. Cum se rastoarna prajitura cu mere si caramel.** Asezam deasupra desertului cu mere un platou, putin mai mare si cu margini inalte, si tinand strans cu ambele maini si de cratita si de platou il rasturnam brusc pe farfurie. Ridicam imediat cratita si lasam caramelul sa scurga deasupra tartei cat mai mult din suropul de caramel.

**7. Servire tarta tatin.** Tarta cu mere se serveste calduta, simpla, cu un mot de frisca, un glob de inghetata sau un sos de vanilie.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tarta Rasturnata cu Mere Caramelizate.**

**POFTA BUNA!**

### **SFATURI:**

1. Folositi unt cu minim 80% grasime pentru ca, avand o cantitate mai mica de apa, crusta pentru placinta va fi mai frageda.

2. Aluatul pentru placinta poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider.

3. Daca nu folositi robotul de bucatarie pentru a face foile de placinta, framantati rapid cu 2 furculite sau 2 cutite sau chiar si cu mainile degetelor, sfaramand bucatelele de unt si amestecandu-le in acelasi timp cu faina, insa trebuie sa amestecati cat mai repede pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Nu se framanta nici mai mult decat e nevoie si nici nu se pune mai multa apa, caci nu trebuie sa avem un aluat umed, doar cat sa se adune si sa se lege. Daca untul se incalzeste, aluatul pentru tarta devine elastic, iar dupa coacere tare.

4. Daca aluatul fraged nu este suficient de rece cand il intindeti, acesta se va lipi si va trebui sa-l mai lasam putin in frigider, iar daca este prea rece se va sfarama si atunci doar il incalzim putin cu mainile. Poate fi intins si pe blatul de lucru presat cu faina.

5. Tarta Tatin poate fi facuta si cu pere, prune, piersici, nectarine, caise, ananas sau banane.

6. Este bine sa folosim mere cu o textura tare: Jonatan (Jonathan), Golden, Gala, Grammy Smith.

7. Nu lasam caramelul sa se arda pentru ca devina amar.

8. Prajitura cu fructe trebuie rasturnata imediat dupa ce este scoasa din cuptor, pentru ca altfel se va intari zaharul ars. Folositi manerul de bucatarie pentru ca este fierbinte!