

Doradca Smaku, odc. 36: Tarta fine z jabłkami i sosem toffee



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto francuskie

jabłka 2 szt.

cynamon mielony

papryka słodka mielona

cukier

śmietana 36% 5 łyżek

masło 100 g

żółtko jaja 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Najpierw przygotowujemy sos toffee. Wsypujemy cukier do rondelka, stawiamy na małym ogniu i pozwalamy mu się powoli rozpuszczać. Masło kroimy na kilka kawałków i gdy cukier zaczyna się rozpuszczać, wrzucamy pierwszy kawałek. Nie mieszamy. Po chwili wrzucamy kolejny. Nadal nie mieszamy, pozwalamy masłu się trochę rozpuścić. Następnie wrzucamy pozostałe kawałki masła i teraz zaczynamy mieszać. Mieszamy aż składniki się rozpuszczą.
- KROK 2** Teraz bierzemy trzepaczkę i mieszając wszystko energicznie dolewamy śmietanę. Na małym ogniu gotujemy wszystko przez ok. 7 - 8 minut. Po tym czasie zdejmujemy rondel z ognia i odstawiamy.

- KROK 3 Jabłka kroimy najpierw w ćwiartki, oczyszczamy z gniazd nasiennych i kroimy w cienkie plasterki. Na blachę wykładamy papier do pieczenia. Smarujemy go cieniutko masłem i układamy ciasto francuskie. Na ciasto kładziemy plasterki jabłka, ciasno jeden obok drugiego.
- KROK 4 Jabłka obsypujemy obficie cukrem i smarujemy je roztrzepanym żółtkiem jajka.
- KROK 5 Blachę wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 stopni na ok. 7 - 8 minut. Po tym czasie otwieramy piekarnik i posypujemy tartę cynamonem. Pieczemy dalej aż tarta i jabłka się zarumienią.
- KROK 6 Następnie wyjmujemy ją na talerze i polewamy sosem toffee. Talerze dekorujemy m. in. słodką papryką mieloną, plasterkami truskawki i listkiem mięty.