

# Tarte Tatin classica

circa 16 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Stampo da crostata:****Pasta frolla:**

180 g di farina  
40 g di zucchero a velo  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
120 g di burro ammorbidito  
2 c. da tavola di latte

**Guarnizione:**

100 g di burro  
80 g di zucchero a velo  
600 g di mele sbucciate e tagliate a fettine

**1 Preliminari:**

Ungere uno stampo da crostata (Ø29 cm).

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 210 °C**

**Aria calda: circa 190 °C**

**2 Pasta frolla:**

Per la pasta, versare gli ingredienti in una ciotola e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio.

Avvolgere in una pellicola salvafreschezza e mettere al fresco per **ca. 40 minuti**.

**3 Guarnizione:**

Per la guarnizione, scogliere il burro in una pentola calda e incorporare lo zucchero al velo. Aggiungere le fettine di mele e cuocere finché il succo si addensa e diventa sciropposo. Con l'aiuto di un cucchiaino, distribuire le mele nello stampo da crostata (Ø29 cm) leggermente imburato. Versare sopra lo sciroppo di cottura.



**Dr. Oetker AG/SA**

Su un piano di lavoro infarinato, stendere la pasta frolla in un disco (Ø29 cm) e adagiarlo sulle mele. Cuocere per ca. 25 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 210 °C**

**Aria calda: circa 190 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

#### Consiglio

- Sostituire a volontà la pasta frolla con una pasta sfoglia pronta per l'uso.
- La Tarte Tatin è una specialità tradizionale francese caratterizzata dallo strato caramellato che si forma sul fondo dello stampo durante la cottura.

