

# Tarte Tatin - fransk äppelkaka

6 portioner



Serveras bäst varm men inte alltför het, så att smakerna verkligen får chansen att utveckla sig. Använd en riktigt god äppelsort som Cox Orange

## degen

2,5 dl mjöl, plus extra till pudring

100 gram smör

2 msk råsocker

2 st äggula(or)

## Fyllning

1,25 dl råsocker

40 gram smör

5 st äpple(n), skalade, urkärnade och skurna i 4 klyftor

## Tillagning

Till degen smular du med fingertopparna ihop mjöl och smör tills de liknar brödsmlur.

Blanda i sockret. Tillsätt äggulor och hacka med en trubbig kniv tills det bildas en degboll.

Stjälp upp degbollen på en mjölad arbetsyta, strö lite mjöl på händerna och knåda degen mjuk.

Slå in degen i plastfolie och låt den vila i kylan i 30 minuter.

Ställ en ugnstålig stekpanna med 20-25 cm i diameter på medelvärme och smält smör och socker tills det liknar sirap. Sätt ugnen på 200 grader.

Lägg äppelklyftorna i pannen och stek dem i 15 minuter: det ger äpplena en gyllene färg och sockret karamelliseras.

Kavla ut degen på en lätt mjölad yta så att den blir lite större än stekpannan. Lyft pannen från värmen och lägg snabbt degen över äpplena och stoppa in degen runt kanterna. Ställ pannen i ugnen och grädda den i 20 minuter, sänk sedan värmen till 150 grader och grädda ytterligare 20 minuter.

Tag ut kakan ur ugnen och lossa med en kniv runt kanten på tarten. Lägg ett stort ugnsfast uppläggningsfat upp och ner ovanpå stekpannan och vänd snabbt pannen och fatet så att tarten hamnar på fatet. Lyft bort stekpannan så att de guldbruna äpplena och den sirapsaktiga såsen blir synliga.