

# Tarta TATIN

- con manzana -



## Ingredientes

Para hacer Tarta Tatin de manzana:

- 1 kilo de manzanas tipo Golden = 5 ó 6
- 140 g de azúcar normal o moreno
- 70 g de mantequilla
- Zumo de medio limón = 1 ó 2 cucharadas
- 1 lámina de masa de hojaldre redonda, pasta brisa o masa quebrada => 230 g
- Una sartén o un molde apto para fuego y horno de 22-24 cm

**Mano de obra:** 15 minutos  
**Horneado:** 25 - 30 minutos  
**Cantidad :** 6 - 8 raciones



- 1** Comenzamos pelando y cortando las manzanas en cuartos. Les quitamos la zona de las semillas y reservamos en un bol. Mojamos con un poco de zumo de limón para que no oxiden.
- 2** Ponemos a fuego alto el azúcar, la mantequilla cortada en dados y el resto del zumo de limón. Utilizaremos una sartén de unos 24 cm con el mango de metal, de las que son aptas para horno. Removemos con ayuda de una cuchara de madera hasta que se mezclen todos los ingredientes y cocinamos hasta que el caramelo tome un color ligeramente dorado. Repartimos los cuartos de manzana por la base cuidando que no quede mucho hueco entre ellos.
- 3** Ponemos a precalentar el horno a 180º C = 350º F con calor arriba y abajo. Mientras se calienta el horno vamos cocinando las manzanas a fuego alto, durante unos 6-8 minutos. Una vez que el horno esté caliente y las manzanas comiencen a ablandar, apagamos el fuego y retiramos. Colocamos bien las manzanas y dejamos reposar unos segundos mientras estiramos la masa de hojaldre y la colocamos sobre las manzanas. Recogeremos los bordes que sobran, metiéndolos hacia adentro con ayuda de una cuchara. Pinchamos con un tenedor toda la superficie para que salga el vapor. No es necesario pincelarla para darle brillo, ya que vamos a darle la vuelta después.
- 4** Metemos la sartén en el horno con el mango hacia una esquina, tratando de que la tarta quede lo más centrada posible. Horneamos a 180º C durante unos 25-30 minutos, con calor arriba y abajo, hasta que la masa quede dorada. Pasado ese tiempo retiramos la tarta del horno y dejamos reposar unos 30 minutos antes de desmoldar. Si desmoldamos la tarta demasiado caliente se soltará toda la manzana y si la dejamos demasiado tiempo, el caramelo se pegará a las manzanas y se desmontará.
- 5** Para desmoldar repasamos los bordes con una espátula, para soltarlos del molde. Colocamos la fuente sobre la que vamos a servir sobre la tarta, presionamos la fuente sobre la sartén y damos un giro rápido, para darle la vuelta. Esta tarta suele servirse templada y podemos acompañarla con una bola de helado o un chorro de nata.