

Tort Tatin cu mere

[shashin type="photo" id="15613" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Am scris Tort Tatin cu mere in titlu, dar e cu ghilimelele de rigoare, fiindca ceea ce vedeti este de fapt o noua transformare a **checului meu simplu** intr-un tort Tatin ☐ (asta pana cand va voi prezenta adevarata tarta Tatin)

E o varianta delicioasa a celebrei prajituri rasturnate cu mere, pe care sper s-o incercati...numaidecat!!!

Siropul caramel care invadeaza timid blatul plin de arome este exact ceea ce il face atat de irezistibil!!!

Ingrediente:

Pentru chec:

- 2 oua
- 1 cana zahar (nu plina)
- 1/2 cana lapte
- 1/2 cana ulei
- 2 cani faina (umplute doar pe trei sferturi)
- 1 plic praf de copt (10 g.)

Pentru siropul caramel si compositia cu mere:

- 150 ml. apa
- 150 g. zahar
- 6, 7 mere potrivite
- zeama de la o lamaie

Pentru ornat:

- 300 ml. frigida
- praf de scortisoara

Mod de preparare:

Aveti nevoie de o tava cu diam. de 26 cm. sau de o forma de prajitura.

Se prepara siropul caramel direct in forma in care veti coace tortul/prajitura. Puteti folosi si o cratita simpla. Astfel, se pune apa si zaharul in forma si se da la cuptor, la foc moderat,

timp de cca. 20-25 de minute. Nu va faceti griji daca siropul este apos, caci asa se va insiropa mult mai bine checul ☐

Se decojesc merele, se taie in feliute subtiri sau cubulete si se stropesc cu zeama de lamaie. Se aseaza cat mai uniform deasupra siropului de zahar.

Se pregateste compozitia de chec batand ouale intregi cu zaharul, laptele, uleiul si faina amestecata cu praful de copt (aveti pasi mult mai detaliiati la postul cu **checul simplu**). Se toarna aluatul peste merele feliute si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade) pentru cca. 35-40 de minute.

Se lasa tortul sa se raceasca, dupa care se rastoarna pe platoul de servit:



Se bate frisca si se acopera tortul:



Se presara scortisoara:



Absolut delicios!!!!!!!!!!!!!!



P.S. Nu uitati de pontul cu faina ☐

Nu umpleti canile pana la refuz, ci doar pe trei sferturi!!!