

# Tort Tatin cu mere



Am scris eu 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, totusi, 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! Si se face atat de usor!!!

## Ingrediente:

### Pentru chec:

- 2 oua mari

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

### **Sirop caramel si compozitie cu mere:**

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

### **Pentru ornat:**

- 300 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra vanilat
- praf de scortisoara

Sfat: nu uitati de pontul cu faina! Nu umpleti canile pana la refuz, ci doar pe trei sferturi! Folositi acelasi tip de cana pentru a masura ingredientele!

Veti obtine un **tort rasturnat cu mere**, nemaipomenit de bun!!



## **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit ). Aveti nevoie de o tava cu diam. de 26 cm. sau de o forma de prajitura.

## **Siropul caramel:**

Preparati siropul 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.

## **Merele:**

Decojiti merele, taiati-le in feliute subtiri sau cubulete si stropiti-le cu zeama de lamaie. Asezati-le cat mai uniform deasupra siropului de zahar.

## **Compozitie de chec:**

Pregatiti compositia 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**). Turnati aluatul peste merele feliute si dati la cuptor pentru cca. 35-40 de minute.

Tortul se lasa apoi la racit, dupa care se rastoarna pe platoul de servit:



Se bate frisca si se acopera tortul:



Se presara scortisoara:



Absolut delicios!!!!!!!

