

Karamelliseret æbletærte (M)

Tarte Tatin 6 personer:

| | |
|-------------------|---------------------------|
| 300 g butterdej | 6 æbler |
| 100 g sukker | 60 g kold smør |
| 25 g smeltet smør | Crème fraîche 18% vinilje |



Rul butterdejen ud så den passer, plus lidt mere, til panden du laver den i, (den skal kunne gå ind i en ovn)

Prik den med en gaffel og pak den i film og frys den.

Sæt ovnen på 175 grader.

Skræl æbler og del dem i 12 uden kærnehus.

Hæld sukker i panden, og smelt den til en gylden karamel på mellemvarme.

Tag panden af og rør 60 g smør i.

Læg æblerne i helt tæt og pænt. Pensl så med det sidste smeltede smør.

Sæt panden i ovnen i 30 min. og tag den ud og læg butterdejspladen på og skub den ned langs kanten. Prik et par huller med en kniv, så lidt af dampen kan komme ud.

Bag den færdig i 30 – 40 min. til butterdejen er gylden og sprød. Tag den ud og lad den køle af til stuetemperatur. Løsne den med en kniv og vend den ud på et fad.

Server med creme fraiche pisket med lidt sukker og vanille.