



## **Jabłkowo kardamonowa tarte tatin**

*www.monikucha.pl*

### **Tarte tatin**

#### **Składniki :**

- 3 duże jabłka Braeburn (ja użyłam 4 Golden Delicious)
- 300g ciasta francuskiego
- 50g niesolonego masła
- 50g cukru
- nasiona z 5 łupinek kardamonu
- 1 łyżeczka cynamonu (moje 3 grosze)

### **Lody**

#### **Składniki :**

- 250ml mleka
- 250ml kremówki
- nasiona z 10 łupinek kardamonu
- 6 żółtek
- 90g cukru

### **Przygotowanie:**

Jabłka obieramy, kroimy w ćwiartki, usuwamy gniazda i odstawiamy na 3 godziny ( w tym czasie lekko przeschną i zbrązowieją).

Przygotowujemy lody. W garnku zagotowujemy mleko, kremówkę i rozkruszony kardamon, zdejmujemy z ognia i dostawiamy na godzinę.

W misce za pomocą miksera mieszamy żółtka z cukrem, aż zbledną i zrobią się lekko puszyste. Następnie dodajemy mleko z kremówką i ponownie dokładnie mieszamy.

Przekładamy miksturę z powrotem do garnka i gotujemy na bardzo małym ogniu, aż zgęstnieje, około 45-60 minut, mieszając od czasu do czasu. Przepędzamy i odstawiamy do ostygnięcia.\*

Zimną masę przelewamy do wybranego pojemnika i wkładamy do zamrażarki do stęgnięcia ( w moim przypadku zajęło to około 3 godziny). Wiele przepisów na lody wymaga mieszania lodów podczas zamrażania, ja tego w ogóle nie robiłam, a mimo to lody nie mały żadnych grudek.

\*Jeżeli mamy maszynkę do lodów, to ostygłą masę przekładamy do maszynki i dalej postępujemy według instrukcji.

W czasie mrożenia lodów zaczynamy przygotowywać tarte tatin.

Nagrzewamy piekarnik do 200°C.

Rozwałkujemy ciasto i wycinamy okrąg ciut większy niż średnica formy, którą będziemy używać.

Płytką, okrągłą formę (ja użyłam patelni teflonowej) smarujemy masłem, posypujemy cukrem, cynamonem i rozkruszonym kardamonem. Przykrywamy jabłkami, układając je kółko z jedną ćwiartką w środku.

Według oryginalnego przepisu wkładamy formę do piekarnika i trzymamy tak długo, aż cukier się lekko skarmelizuje i nabierze złocisto-brązowego koloru (około 15-25 minut). Wyjmujemy i odstawiamy do przestygnięcia. Ja usmażyłam jabłka na patelni.

Lekko przestudzone jabłka przykrywamy wcześniej przyszykowanym ciastem francuskim wciskając krawędzie lekko pod jabłka.

Wkładamy formę ponownie do piekarnika i pieczemy 15-20 minut. Po tym czasie odstawiamy do ostygnięcia.

Podajemy z lodami. Smacznego :)