

Tarta Tatin de Manzana

Tarta Tatin de Manzana, una tarta con historia, se hacía en el Hotel Tatin en la ciudad de Lamotte-Beuvron, zona de caza de gente adinerada de Paris.

La zona y el hotel con su restaurante eran visitados desde finales del siglo XIX por este tipo de gente que después extendería al resto de Francia lo que allí comían y les gustaba.

La tarta Tatin es una tarta habitualmente de manzana pero hecha al revés, en el molde se empieza por el azúcar, manzana ... y se termina con la masa.

Unos dicen que fue un error al hacerla, otros dicen que fue porque se averió el horno y para hacerla al fuego la montaron así, otros ...

El caso es que la hicieron y tuvo éxito entre la clientela que luego la extendió al resto de Francia y del mundo.

ingredientes

- 3 Manzanas
- 150 gr de Harina
- 150 ml de Leche
- 2 Huevos
- 1/2 sobre de Levadura Química
- 100 gr de Azúcar Moreno (puedes usar también la blanca)
- Mermelada (la que mas te guste)
- Mantequilla
- Canela (opcional)

elaboración Tarta Tatin de Manzana

En un molde (nosotros hemos usado uno de aluminio desechable),

con un pincel de cocina untamos la base y las paredes con abundante mantequilla.

Ponemos una capa de azúcar en el fondo y una capa de mermelada, hoy utilizamos una de de ciruela que habíamos hecho en verano, sobre ella pondremos los gajos de manzana ya pelados hasta cubrir la mermelada por completo y espolvoreamos un poco de canela.

Vamos a preparar ahora la masa, en un vaso de batidora ponemos, la levadura, la leche, los huevos, el azúcar, la harina y los trozos de una manzana pelada, trituramos todo durante un par de minutos y ya tendremos lista nuestra masa.

Veremos que quedará bastante líquida, la ponemos en el molde sobre las manzanas, hasta que las tape por completo.

Con el horno precalentado a 180º introducimos el molde ya con todos los ingredientes y lo tendremos unos 45 minutos, recordar ir controlándolo porque no todos los hornos son iguales.

Ya tendremos nuestra tarta tatin de manzana.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.