

La Tarte Tatin di Ernst Knam



Ingredienti:

4 mele renette grandi

150 g zucchero semolato

50 g burro

250 g frolla

scorza di 1 limone

Per la frolla:

200 g burro morbido

200 g zucchero

75 g uova intere

3 g sale

1 stecca di vaniglia

8 g lievito per i dolci

400 g farina 00

Preparate prima la frolla: lavorate il burro morbido con lo zucchero, poi aggiungete i semi dello stecco di vaniglia, le uova (sbattete 2 uova e poi pesate 75 g), il sale, il lievito...



... e la farina. Impastate e lasciate riposare nel frigo 30 minuti.

Ungete la teglia con burro e mettete sul fondo il resto del burro (50 g) a fiocchi. Spolverare metà dello zucchero...



...e sopra metà delle mele a spicchi con la concavità in su.



Spolverate il resto dello zucchero e mettete il resto delle mele con la concavità in giù. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 15 minuti. Togliete la teglia...



... e cospargete con la scorza di limone grattugiata. Stendete la frolla con un diametro con 2-3 cm più grande del diametro della teglia e adagiate sulle mele rimboccando i bordi verso il basso.



Rimettete la teglia nel kit e cuocete a fiamma media per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Togliete la teglia, aspettate 5 minuti e rovesciate sul piatto da portata.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.