

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.