

Tarte Tatin

Tarte Tatin – Francuski Klasyk na Twoim Stole

Tarte Tatin to prawdziwa perełka francuskiej kuchni – **odwrócona tarta jabłkowa**, która zachwyca karmelizowanymi owocami i kruchym ciastem. Ten wyjątkowy deser, mimo swojej wykwintności, jest zaskakująco prosty w przygotowaniu. Sekret tkwi w odpowiednim przygotowaniu jabłek, które duszone w słodkim syropie nabierają głębokiego, karmelowego smaku.

Dla kogo?

Tarte Tatin to doskonały wybór dla miłośników klasycznych deserów o wyrazistym smaku. Spodoba się zarówno osobom ceniącym tradycyjne wypieki, jak i poszukiwaczom nowych kulinarnych doznań. Jest to deser, który zadowoli nawet wybredne podniebienia i z pewnością zachwyci każdego, kto docenia połączenie słodkości karmelizowanych jabłek z kruchym ciastem.

Na jaką okazję?

Ten francuski przysmak sprawdzi się doskonale na rodzinny obiad, niedzielne popołudnie czy eleganckie przyjęcie. Podany z gałką lodów waniliowych Carte d'Or stanie się *gwiazdą* każdego spotkania przy stole. To również świetny pomysł na deser w chłodniejsze dni, kiedy pragniemy czegoś rozgrzewającego i pocieszającego.

Czy wiesz, że...?

Tarte Tatin zawdzięcza swoją nazwę siostrze Stéphanie Tatin, która w XIX wieku przypadkowo stworzyła ten deser w swoim

hotelu. Według legendy, zapomniała dodać ciasta do jabłek, więc w pośpiechu przykryła je ciastem i wstawiła do piekarnika. Po upieczeniu odwróciła tartę do góry dnem i tak narodził się jeden z najbardziej rozpoznawalnych francuskich deserów.

Dla urozmaicenia

Klasyczną Tarte Tatin możesz wzbogacić dodatkiem cynamonu lub kardamonu do jabłek. Spróbuj też przygotować ją z gruszkami lub śliwkami dla odmiany. Doskonałym dopełnieniem będzie nie tylko lody waniliowe, ale również domowy [sos](#) karmelowy, bita śmietana lub odrobina kwaśnej śmietany, która pięknie przełamie słodycz deseru.