Tarte Tatin – avagy hogyan juthat az alma a tepsi aljáról a torta tetejére

Jamie Oliver-től tudom, hogy a Tarte Tatin-t a francia Tatin nővérek egy véletlen konyhai baleset következtében „találták fel". Megjegyzem nagy sikerrel. Párizsban már nagyon vonzott ez az édesség, de csak jóval párizsi utazásunk után mertem kipróbálni, mert kicsit nehezen tudtam elképzelni, hogyan lehet alul a töltelék, felül pedig a tészta. Jamie azonban segített, könyvében (Jamie belevág) és honlapján nagyon jól leírja az elkészítést. A franciák az almára esküsznek, de nálunk a sült alma nem a kedvenc, ezért maradtam a Jamie videón is látható banános verziónál. Így ősszel azonban ott a szilva is, amely szintén isteni sülve.
Annak is nagyon örültem, hogy ebben a receptben a tészta egy egyszerű leveles tészta, amely fél órás sütivé teszi a Tatin-tortát. Szóval a legnehezebb az volt, hogy találni kellett egy olyan tepsit, amelyet fel lehet tenni a gázra, kb. 4-5 cm magas a széle, s a fél kilogramm leveles tészta 0,5 cm-esre nyújtva úgy fedi le, hogy a széle még négy-öt cm-re visszahajtható. Elsőként a tésztát készítsétek el, mert azután gyorsan történnek majd az események. Ezután a sütőt kezdjétek el a gázon melegíteni, tegyetek bele 100 gramm barna cukrot, 100 ml calvadost (alma esetében, a banánnál én amarettot tettem, a szilvánál konyakot tennék) és vanília rudat, a kikapart magjával (én sokat használom a Bourbon vaníliás cukrot, szerintem a legjobb, helyettesíthető a vanília rúd). Addig kell melegíteni, amíg világos színűre nem karamellizálódik, ezután jöhetnek a gyümölcsök, félbevágott banán, szilva vagy alma (az utóbbi a magháztól megszabadítva). Óvatosan meg kell keverni és addig főzni, amíg gyümölcs puhulni nem kezd, ekkor jöhet 50 gramm kockára vágott vaj, amikor ez is elolvad, akkor borítsátok rá a tésztát, persze már levéve a gázról, s óvatosan rá kell nyomkodni a tésztát. Vigyázat a karamell igen forró, s átjöhet a tésztán! Ezután már csak a sütés jön, 190 fokon előmelegített sütőben 25-30 percig kell sütni. Látszani fog a tésztán, mert szépen barnul. S most jön a legnagyobb kihívás. Meg kell fordítani, így lesz belőle torta. Nagyon veszélyes hadművelet, de végrehajtható, csak jó felszerelés és ügyes „katona" kell hozzá. Szóval, mindenképpen a tepsinél nagyobb tálcát, nyújtódeszkát tegyetek rá, húzzatok serpenyőfogó kesztyűt és „mint a villám" fordítsátok meg. Nem szabad elkeseredni, ha egy-két gyümölcs ott marad (nem jellemző, de előfordulhat). Gyorsan visszaillesztheto a helyére.

S már ehető is a hűs őszi szélben a forró gyümölcsök és a karamell fogságába esett tészta.

Jó étvágyat!