



Ανάποδη τάρτα μήλου (Tarte Tatin)

40'

Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

75'

Χρόνος
Ψησίματος

6-8

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη ζύμη

- Βάζουμε σε ένα [μπολ](#) το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη, το αλάτι και το παγωμένο βούτυρο κομμένο σε κύβους.
- Τρίβουμε το μείγμα με τα χέρια μας φορώντας γάντια και σπάμε το βούτυρο μέχρι το αλεύρι να γίνει κίτρινο, σαν βρεγμένη άμμος.
- Προσθέτουμε το αβγό, το παγωμένο νερό, και ανακατεύουμε μέχρι να δέσει το μείγμα και να σχηματιστεί μια ελαστική ζύμη.
- Τυλίγουμε τη ζύμη με διάφανα μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 1 ώρα.

Για τα μήλα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- Ζεσταίνουμε ένα μικρό [τηγάνι](#) σε μέτρια φωτιά και ρίχνουμε τη ζάχαρη σε 5 δόσεις.
- Περιμένουμε να λιώσει η πρώτη δόση ζάχαρης και να χρυσαφίσει ελαφρά προτού ρίξουμε την επόμενη δόση.
- Ρίχνουμε τα 190 γρ. βούτυρο, τον χυμό λεμονιού, και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και αδειάζουμε την καραμέλα σε ένα στρογγυλό [ταψί](#) διαμέτρου 25 εκ.
- Απλώνουμε με προσοχή την καραμέλα ώστε να καλύψει όλη την επιφάνεια του ταψιού.
- Καθαρίζουμε τα μήλα από τη φλούδα τους και αφαιρούμε τα κουκούτσια.
- Κόβουμε τα μήλα στα 4 και τα βάζουμε σε ένα μπολ μαζί με την κανέλα.
- Τοποθετούμε τα μήλα στο ταψί, στοιχίζοντάς τα περιμετρικά πάνω από την καραμέλα.
- Κόβουμε τα υπόλοιπα 40 γρ. βούτυρο σε κυβάκια και το μοιράζουμε πάνω από τα μήλα.
- Σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στον φούρνο για 20 λεπτά.
- Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για ακόμα 20 λεπτά.
- Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να κρυσώσουν τα μήλα για 20 λεπτά.

Για την τάρτα

- Αλευρώνουμε τον πάγκο εργασίας και ανοίγουμε τη ζύμη της τάρτας σε κύκλο διαμέτρου 27 εκ. με έναν πλάστη.
- Απλώνουμε τη ζύμη πάνω από τα μήλα και διπλώνουμε τη ζύμη που εξέρχει προς τα μέσα.
- Τρυπάμε τη ζύμη με ένα μαχαίρι σε διάφορα σημεία και ψήνουμε στον φούρνο για 35 λεπτά, μέχρι να χρυσαφίσει.
- Αφαιρούμε το ταψί από τον φούρνο και αφήνουμε στην άκρη να κρυσώσει η τάρτα για 4 ώρες.
- Αναποδογυρίζουμε το ταψί σε μια πιατέλα και ξεφορμάρουμε την τάρτα.
- Σερβίρουμε προαιρετικά με παγωτό βανίλια και φύλλα δυόσμου.

Συστατικά

Για τη ζύμη τάρτας

- 300 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 180 γρ. βούτυρο, παγωμένο, κομμένο σε κύβους
- 1 αβγό, μέτριο
- 1 κ.σ. νερό, παγωμένο

Για τα μήλα

- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 230 γρ. βούτυρο
- 10 γρ. χυμό λεμονιού
- 4 μήλα πράσινα
- 1/2 κ.γ. κανέλα

Για το σερβίρισμα

- [παγωτό βανίλια](#)
- φύλλα δυόσμου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

727 Θερμίδες (kcal)	44.0 Λιπαρά (γρ.)	27.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	77.0 Υδατ/κες (γρ.)
36%	63%	135%	30%
48.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.11 Αλάτι (γρ.)
53%	11%	10%	2%