

# DIEL RECETTE A LA SYLVAIN

## Tarte Tatin

- Recette Oma Gillé -



Schlossgut Diel KG  
Burg Layen 16-17  
55452 Rümmelsheim

Telefon +49 6721/ 96 950  
Telefax +49 6721/45 047

info@diel.eu  
www.diel.eu



### Zutaten

1 Rolle Blätterteig (am besten rund!) - 1,5 Kg Apfel (Golden) - 200 g.  
Zucker - 130 g. Butter

### Etapen

- Äpfel schälen, vierteln und entkernen
- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen
- In einem Topf, Zucker karamellisieren lassen und dann dazu Butter runterrühren.
- Karamell in einer gusseisernen Tarte-Tatin-Form gießen und die Äpfel darauf legen — schön sortiert :-)
- Den Blätterteig über die Form stülpen und vorsichtig den Rand mit den Fingern abdrücken
- Die Form direkt in den Ofen und ca. 25 min backen.

Die Tarte aus dem Ofen holen und ca 10 Min. ruhen lassen. Damit der Karamell nicht zu hart wird, direkt auf eine Tortenplatte stützen - Vorsicht Karamell ist heiß! -

Am besten die Tarte lauwarm mit Creme fraîche aus der Normandie servieren!

BON APPETIT....