

TARTE TATIN S RUMOVOU ZMRZLINOU

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

• Suroviny na jeden korpus

- žloutek 2 ks
- cukr moučka 70 g
- vanilka 1 ks
- máslo 125 g
- hladká mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- prášek do pečiva 1 lžička
- citrónová kůra 1 ks

• Náplň

- jabko 3 ks
- cukr krupice 150 g

• Suroviny na rumovou zmrzlinu

- žloutek 130 g
- cukr krystal 200 g
- smetana 600 ml
- vanilkový lusk 1 ks
- rozinky 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo, cukr, žloutek, kůru, vanilku a sůl utřeme do světle žluté pěny. Přidáme mouku s kypřícím práškem a vypracujeme hladké těsto. Vložíme min. na 30 minut do lednice.

Koláčovou formu vymažeme máslem. Na pánvi rozpustíme cukr na karamel a opékáme v něm na měsíčky nakrájená jablka (šestiny nebo osminy jablek). Jablka vyložíme na dno formy. Karamel, který zůstane na pánvi, přilijeme k jablkům. Vyválíme těsto do průměru formy, tloušťka cca 1,5 cm a jablka jím přikryjeme. Upečeme ve vyhřáté troubě při 160-170°C. Necháme chvíli vychladit a vyklopíme na talíř.

Smetanu s cukrem a vanilkovým luskem přivedeme k varu. Stáhneme a do horkého rozvaru přidáme žloutky, rozmíchané v trošce studené smetany. Procedíme přes síto a vložíme marinované rozinky a promícháme. Vychladíme a dáme v misce do mrazáku. Po hodině vyjmeme a opět znovu promícháme, tento proces opakujeme do doby, dokud rozvar nebude mít táhlou konzistenci. Zamrazíme v uzavíratelné nádobě.

Poznámka:

130 g žloutek (7 ks)

rozinky předem namočíme do 150 ml rumu