


A FENSÉGES FRANCIA FORDÍTOTT ALMATORTA

 20 perc

 45 perc

 A tészta pihentetési ideje 30 perc.

 A torta pihentetési ideje 15 perc.

Hozzávalók 4 személy részére

- 10 db golden alma
- 180 g + 20 g porcukor
- 25 g nem sós vagy sós vaj
- 1 csipet fahéj

Omlós vajtészta

- 200 g liszt
- 100 g nem sós vaj szobahőmérsékleten
- 5 cl víz
- 1 csipet só

Eszközök az elkészítéshez

1 nagy Ingenio serpenyő
1 Ingenio lábas
Ingenio hermetikusan záródó
(a kis lábassal megegyező átmérőben)



Melegítse elő a sütőt 220°C-ra. Készítse el a sütemény tésztáját a még finomabb végeredmény érdekében.



Forralja addig, míg aranybarna nem lesz. Ne égesse meg, mert úgy keserűvé válik – ez nagyon fontos!



A karamellhez: tegye a vizet és a cukrot egy nagy, tapadásmentes Ingenio serpenyőbe. Amikor a karamell már kész, vegye le a serpenyőt a tűzhelyről, és adja hozzá a vajat. Pucolja meg, magozza ki és negyedelje fel az almákat, majd helyezze el a serpenyőben rozetta formában. A gerezdek közti rések kitöltéséhez használjon kisebb darabokat második réteggént. A megmaradó 25 g vajat tegye az almákra.



Vegye ki az omlós vajtészta a hűtőből, nyújtsa kerek formára, kicsivel nagyobbra, mint a serpenyő. Fedje le az almákat a tésztával.



Dugja be a tészta szélét az almák és a serpenyő közé, majd szórja meg 20 g porcukorral. A levehető nyél segítségével tegye a tortát a sütőbe. Süssön 220°C-os sütőben kb. 40 percen keresztül.



A torta akkor lesz kész, ha a karamell megemeli az oldalakat, és a tészta átsült. Ha kész, a levehető nyél segítségével vegye ki a tortát a sütőből. Szintén a nyél segítségével rázogassa meg a serpenyőt, hogy a tészta elváljon az edény falától. Hagyja kihűlni kb. 15 percig. Helyezzen egy tálat az almatortára, és kopogtassa meg, hogy egy kis lé kifolyjon. Ezt öntse a lábasba. A levehető nyél segítségével fordítsa rá a tortát a tányérra.

Sűrítse be a főzőlevet, hogy sűrű masszát kapjon. Ezt öntse a torta tetejére.