



TARTE TATIN OVOMALTINE



PREPARAZIONE TARTE TATIN OVOMALTINE

INGREDIENTI

Pasta frolla	
200 g	di farina bianca
1 pizzico	di sale
50 g	di zucchero
110 g	di burro freddo a pezzi
1	uovo
Ripieno	
80 g	di zucchero
80 g	di burro
800 g	di mele, sbucciate, private dei torsoli e tagliate in otto fette uguali
120 g	di Ovomaltine Crunchy Cream
	Crème fraîche a piacere

PREPARAZIONE

Pasta frolla

1. Per la pasta frolla, mettere la farina, lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti nella ciotola del robot da cucina Kenwood.
2. Azionare la frusta K a velocità 3 per circa 3 minuti fino a ottenere un composto uniforme e friabile.
3. Aggiungere l'uovo e azionare nuovamente fino a formare un impasto sferico.
4. Avvolgere la pasta frolla nella pellicola trasparente e mettere in frigo per 20 minuti.

Ripieno

1. Preriscaldare il forno a 220 °C (modalità statica).
2. Ungere una teglia per torte (26-28 cm di diametro) con il burro, distribuirvi uniformemente lo zucchero e farlo caramellare sul ripiano centrale del forno per 6 minuti. Attenzione: lo zucchero si deve dorare, ma non bruciare.
3. Estrarre dal forno, distribuire sopra il burro.
4. Disporre le fette di mela una vicina all'altra sulla teglia.
5. Stendere la pasta frolla facendo in modo che sbordi leggermente della teglia.
 1. Disporre la pasta sulle mele, rimuovere la seconda carta da forno, premere la pasta sovrapposta tra le mele e il bordo della teglia, bucherellare più volte la base della pasta con una forchetta.
 2. Cuocere sul ripiano centrale del forno a 200 °C per 40-45 minuti.
 3. Lasciare raffreddare per 10 minuti. Togliere la Tarte Tatin Ovomaltine dalla teglia, capovolgendola su un piatto o un vassoio.
 4. Sciogliere Ovomaltine Crunchy Cream nel robot Kenwood o a bagnomaria. Cospargerla sopra la torta.
 5. Gustare la Tarte Tatin Ovomaltine tiepida o fredda e a piacere con un po' di crème fraîche.