



TARTE TATIN SPIRALATĂ

INGREDIENTE (pentru 4 porții):

- 7 mere
- 200 g zahăr
- 80 g unt
- 1 linguriță sare
- 1 lămâie (pentru suc)
- 1 foaie de aluat foietaj
- 10 g făină
- 15 ml ulei de măsline
- 60 g zahăr pudră
- 200 g înghețată vanilie

- Taie merele fâșii subțiri cu ajutorul unui aparat pentru panglici de legume.
- Unge merele cu puțină zeamă de lămâie, ca să nu se oxideze. Unge merele cu unt și rulează-le strâns, apoi pune-le deoparte.
- Pune zahărul la foc mediu și adaugă în 3 pași, până se caramelizează. Ia cratița de pe foc și adaugă în 3 pași aproximativ 50 g unt, amestecând cu grijă cu spatula, până se omogenizează caramelul.
- Toarnă caramelul cu grijă în forme de silikon, apoi pune puțin ulei de măsline și ruloul de mere. Coace rulourile la 180° timp de 45 de minute, cu o tavă deasupra, pentru a nu se ridica din forme.

- Între timp, întinde foietajul pe blatul de lucru presărat cu puțină făină și taie din el cercuri de dimensiunea ruloului de măr. Coace cercurile de aluat între 2 tăvi cu hârtie de copt, la 180°, timp de 30 de minute. Când sunt gata, pudrează-le cu zahăr și caramelizează-le cu o torță sau la cuptor (timp de 2 minute, pe funcția grill).
- Așază pe o farfurie un disc de foietaj, apoi pune deasupra ruloul de măr copt și servește-l alături de o cupă de înghețată de vanilie.