

# Brusinkovo - jablečný tarte tatin



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 55min , Porce: 8

**3332** kalorií , **75 g** cukrů , **134 g** tuků , **35 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brusinkovo-jablecny-tarte-tatin>

## Příprava

Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Mouku, cukr, 150 g másla a vejce vypracujeme v hladké těsto, které necháme v lednici odležet. Zbylé máslo rozpustíme, přidáme cukr, vodu. Mícháme na mírné teplotě do rozpuštění cukru. Pak masu necháme slabo vřít bez míchání, až získá světlý zlatý odstín. 23 cm koláčovou formu vymastíme máslem, nalijeme karamel, posypeme brusinkami a přikryjeme osminkami jablek, které sme oloupali a zbavili jádřinců. Těsto vyválíme na velikost formy, položíme na jablíčka, mírně přitlačíme a vložíme do trouby. Pečeme dozlatova. Upečený koláč necháme 5 minut odstát, navrch položíme talíř a koláč překlopíme. Dávame pozor na popálení karamellem! Servírujeme s kopečkem šlehačky.

## Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 200 g másla
- 50 g cukru moučka
- 1 vejce
- 110 g cukru krystal
- 2 lžíce vody
- 50 g sušených brusinek
- 700 g jablek

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Moučník