

# Pyhäinpäivän jälkiruoka: Tarte Tatin

## Ainekset

4:lle

6 kiinteätä omenaa

90 g voita

125 g sokeria

2 kanelitankoa

riipaus sormisuolaa

300 g voitaikinaa

Tarjoiluun: vaniljakastiketta tai calvadoksella maustettua kermavaahtoa

## Ohjeet

1. Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen.
2. Kuori ja ota siemenet pois omenoista. Lohko omenat ohuiksi viipaleiksi.
3. Sulata voi ja sokeri valurautapannussa, noin 20 cm halkaisijaltaan. Kun sokeri on liennut voihin, lisää omenat, kanelitangot ja ripaus suolaa. Paista n 5 min. Ota pannu lämmöltä ja poista kanelitangot.
4. Kauli sulanut voitaikina noin puolen sentin paksuiseksi. Siirrä taikina omenoiden päälle pannuun ja painele se reunoja myöten. Paista uunissa noin 15-20 min kunnes taikina on kauniin kullanuskeaa.
5. Jos haluat, voit kääntää piiraan – irroita pohja reunoista varovasti veitsellä ja laita lautanen pannun päälle. Käännä pannu ylösalaisin. Voit laittaa piiraan joko takaisin pannuun tai siirtää tarjoilulautaselle.
6. Tarjoile lämmin tarte tatin vaniljakastikkeen tai calvadoksella maustetun kermavaahdon kanssa.

## Viinisuositus

### Feiler-Artinger Beerenauslese

Auringon keltainen jälkiruokaviini Feiler-Artinger Beerenauslese sopii hienostuneen illallisen päätteeksi. Hedelmäisen, hunajaisen ja kukkaisen tuoksuinen viini maistuu makealta, jokseenkin hapokkaalta sisältäen aprikoosimarmeladin ja hunajan aromeja. Loistava pari tarte tatinin kylkeen! 20,11 €/0.375l.