

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tarte tatin con gelato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta brisè congelata
- 6 mele renette
- 6 noci di burro
- 6 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1 pizzico di cannella
- gelato alla crema.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a spicchi non troppo sottili che irrorerete con succo di limone affinché non diventino nere. Sciogliete il burro nella pirofila che utilizzerete per la torta, unitevi lo zucchero e lasciate scioppiare, dopodichè sistematevi gli spicchi di mela pressandoli bene per non lasciare spazi vuoti. Lasciate cuocere a fuoco basso finchè le mele si saranno ammorbidite e lo scioppo comincerà a caramellare. Stendete la pasta brisè ottenendo un disco all'incirca dello stesso diametro della pirofila, adagiatelo sulle mele, facendolo ben aderire a queste ultime, rimboccate il

bordo verso il basso, bucherellate la superficie con una forchetta e infornate per circa 30 minuti. Capovolgete la torta sul piatto di portata, spolverizzatela leggermente con la cannella e servitela calda accompagnando ogni fetta con una pallina di gelato alla crema