Tarte Tatin von DIEküche

Mengen für 38 Personen

285 g Zucker	Ofen vorheizen auf 220 °C. Zucker gleichmässig auf dem Blech verteilen, 3-4 Minuten in der Mitte des Ofens caramelisieren. Achtung: Gut überwachen, damit der Zucker nicht verbrennt.
152 g Butter	Herausnehmen, Butter darauf verteilen.
3.04 kg Äpfel	Äpfel in Schnitze schneiden. Äpfel ziegelartig auf das Blech legen.
1.52 kg Blätterteig	Auf die Äpfel legen, überlappenden Teig abschneiden und Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen. Tarte auf Teller oder Platte stürzen. In Stücke schneiden, sofort servieren.

Je nach Ofen kann sich die Caramelisierzeit verlängern.

Tarte erst kurz vor dem Servieren stürzen, damit der Teig knusprig bleibt. Nicht heiss wenden, denn heisser Caramel-Butter-Saft ist sehr flüssig.

Nach Belieben Boskoop oder ein anderer Apfel wählen: Boskoop zerfällt leicht und andere Äpfel bleiben in Form.