Tarta tatin z bananami

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **francuska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- banany (duże) - 4 szt.
- masło - 60 g
- cukier - 100 g
- pomarańcza - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik na 180 st. C.
Masło pokroić na kawałki i ułożyć na blasze, w której będziemy piec ciasto (najlepiej podobnej do wymiaru ciasta francuskiego). Postawić blachę na małym ogniu, poczekać aż masło się roztopi, po czym wsypać cukier i ciągle mieszać, aż składniki połączą się. Gotować przez 5 min, aż cukier się rozpuści i nabierze koloru karmelu.
Banany obrać, przekroić wzdłuż na pół i położyć wzdłuż na karmelu. Zdjąć blachę z ognia, posypać całość cynamonem i zetrzeć na wierzch skórkę z pomarańczy. Na wierzch wyłożyć ciasto francuskie zawijając brzegi do środka. Widelcem nakłuć ciasto w kilku miejscach. Umieścić ciasto na górnej półce piekarnika i piec 25-30 min, aż uzyska złocisty kolor. Kiedy tarta będzie gotowa, natychmiast obrócić ją do góry nogami, inaczej przywrze do blachy.