**Recept na Tarte Tatin podle Jaroslava Bézy, šéfcukráře Petite France**

**Z másla a cukru si uděláme karamel. Přidáme na čtvrtky rozkrájená raději tvrdší jablka a dusíme do změknutí. Poté jablka v karamelu necháme vychladnout. Porcelánovou formu vymažeme máslem a kolem dokola si uděláme rantl z listového těsta. Dovnitř dáme jablka v karamelu, okraj pomažeme vejcem a navrch položíme plát listového těsta – tak, aby lícovalo s formou. Vršek propícháme vidličkou, aby mohla z jablek odcházet pára a těsto nám nepopraskalo. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 200 stupňů zhruba 40 minut. Necháme úplně vychladnout, poté koláč otočíme, vyndáme z formy a pomažeme rozehřátou meruňkovou marmeládou.**

[www.petite-france.cz](http://www.petite-france.cz)