

# Tatin s camembertem, jablky a salátem

Příloha HN

## Ingredience

- 1 camembert nakrájený na kolečka
- 2 jablka na plátky
- Role listového těsta
- máslo — 50 g
- cukr — 30 g
- Špetka soli a pepře
- Listový salát
- olej olivový
- Piniové oříšky

## Postup

Sýr nakrájíme horizontálně na tenké plátky, jablka i se slupkou na měsíčky. Na másle necháme zkaramelizovat cukr, přidáme jablka a necháme je na ohni tak, aby získala pěknou barvu, ale nabyla převařená. Pak je rozložíme na dno misky na crème brulée, na ně přidáme plátek camembertu. Poté vše překryjeme kolečkem listového těsta (můžeme ho vykrojit víčkem krabičky od camembertu, aby velikostí překrylo sýr, okraje zastrčíme do misky). Pečeme na 210 st.C asi 5 až 6 minut, pak stáhneme na 180 st.C a dopečeme 8 až 10 minut. Dortík vyklepneme, můžeme jemně přisolit a připepřit. Podáváme horký s lehkým listovým salátem zakápnutý, olejem, s opraženými piniovými semínky.