



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Tarta z jabłkami

Albo inaczej tarta normandzka

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

Składniki:

- cynamon, 1 łyżecz.
- cytryna, 1 szt.
- cukier puder, 10 dag
- cukier, 10 dag
- żółtka, 1 szt.
- masło, 20 dag
- mąka pszenna, 15 dag
- jabłko, 1 kg

Sposób przygotowania:

Wymieszaj mąkę z dwiema łyżkami cukru pudru i szczyptą soli. Wziąć połowę (10 dag) masła i posiekać razem z mąką z cukrem, dodać żółtka - zagnieść i włożyć do lodówki aby się schłodziło. Obrać połowę jabłek (0,5 kg), pokroić na ćwiartki usuwając gniazda nasienne - pokroić na plasterki i skropić sokiem z cytryny aby nie zciemniały. Resztę jabłek również obrać, usunąć gniazda nasienne, zalać 100 ml wody, dodać cukier, cynamon i gotować aż się rozpadną jabłka - płyn musi również odparować. Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować i wyłożyć formę. Ciasto nakuć widelcem i wsadzić do nagrzanego piekarnika (do 200 stopni celsjusza) na 15 min. Wyjąć zapieczony spód, nałożyć na niego rozgotowane jabłka i nałożyć jabłka tak aby plasterki nachodziły na siebie. Pozostałe masło rozpuścić i polać jabłka, posypać również połową cukru pudru i cynamonem. Piec 40 min w temperaturze 180 stopni. Pod koniec pieczenia posypać resztą cukru pudru i piec, aż jabłka się zrumienią. Podawać na ciepło z bitą śmietaną.

