



Jabłkowa tarta

Składniki

Ciasto

- 250g Mąki Basia Krupczatka
- 150 g zimnego masła
- 2 łyżki cukru pudru
- Szczypta soli
- Jajko
- 40 ml zimnej wody

Nadzienie

- 1kg jabłek najlepiej szarej renety
- 40ml soku z cytryny
- 60g masła
- 1 łyżka miodu
- Aromat waniliowy lub miąższ z laski wanilii

Sposób przygotowania

Krucze ciasto

Na stolnicy przesiej mąkę, zrób wgłębienie i dodaj pokrojone na kawałeczki zimne masło, dodaj cukier puder oraz jajko. Rozgniataj palcami lub nożem, aż powstanie kruszonka. Dodaj zimną wodę i szybko zagnieć w jednolite ciasto. Ciasto uformuj w kulę, owiń folią spożywczą i schowaj do lodówki na około kwadrans. Przygotuj formę na tartę o średnicy ok 24 cm. Wyjmij ciasto z lodówki, podsypując delikatnie mąką rozwałkuj na cienki placek. Placek przełóż do formy. Wyłóż nim dno i boki tarty, ponakłuwaj widelcem, a następnie wstaw na około 20 min do lodówki.

Nadzienie

W tym czasie przygotuj nadzienie. Jabłka obierz, pozbaw gniazd nasiennych i pokrój na cieniutkie plasterki o grubości około 2mm. 1/3 jabłek odłóż do garnka – z nich powstanie mus. Do jabłek w garnku dodaj sok z cytryny, miód, masło oraz ekstrakt z wanilii. Całość zagotuj, mieszaj co chwile i gotuj przez około 10 minut aż jabłka zmiękną. Praską rozetrzyj jabłka na mus i pozostaw do wystudzenia.

Pieczenie

Piekarnik nagrzej do 200 stopni. Wyjmij formę z ciastem z lodówki, na spód wyłóż mus jabłkowy, a na niego wyłóż wcześniej przygotowane plasterki jabłka. Piecz przez około 35 minut na złoty kolor. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i ostudź. Smacznego