




TARTA JABŁKOWA Z BEZĄ

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 120 gramów
- sól - 1 szczypta
- mąka - 160 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia - 120 gramów
- cukier - 40 gramów
- jajko - 1 sztuka

nadzienie

- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 1 łyżka
- cynamon - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia - 1 łyżka
- jabłko - 6 sztuk

beza

- cukier - 100 gramów
- białko - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie: Wszystkie składniki ciasta dokładnie wymieszaj, zlepij je w kulkę i schowaj do lodówki na 30 minut.
2. Jabłka obierz i pokrój w kostkę, wrzuć je na patelnię razem z cukrem, Kasią, sokiem z cytryny i cynamonem, smaż około 10 minut.
3. Ciasto rozwałkuj i przełóż do głębokiej formy na tartę.
4. Ciasto pokryj papierem do pieczenia, wysyp na niego groch lub ryż i wstaw do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 10 minut.
5. Po 10 minutach ściągnij obciążenie i piecz przez kolejne 10 minut.
6. Białka ubij na sztywno, dodając pod koniec ubijania cukier.
7. Wyciągnij tartę z pieca, ciasto pokryj jabłkami, wyłóż na nie bezę i wstaw do piekarnika na 25-30 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl