



Tarta z jabłkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 25 dekagramów
- cukier - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia

wierzch

- jabłko - 1 kilogram
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cukier - 10 dekagramów
- cynamon - 1 łyżka

dodatkowo

- kremówka - 250 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę z proszkiem przesiać do miski, dodać Kasię i rozetrzeć na małe kawałki, dosypać cukier, jajko, zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odstawić do lodówki na pół godziny.
2. Jabłka obrać, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne.
3. Na patelni rozpuścić masło, wsypać cukier, włożyć jabłka i smażyć 5 minut. Przełożyć do formy do tortownicy o średnicy około 30 cm, zachowując powstały sos.
4. Ciasto rozwałkować na oprószonej mąką stolnicy, tak aby powstał krążek ciasta trochę większy od średnicy foremki.
5. Na krem ubić schłodzoną śmietanę i wymieszać z ostudzonym sosem, wstawić do lodówki.
6. Ciastem przykryć jabłka, brzegi docisnąć do formy. Piec 30 minut w 200°C. Wyjąć, ostawić na 10 minut, przykryć formę talerzem i wyłożyć ciasto, tak aby jabłka znalazły się na górze. Ciasto oprószyć cukrem pudrem i ozdobić kremem.

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