
Tarta z jabłkami - ładna i mniamuśna :o)

Dodano: 2006-04-06 13:38:03

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3409 razy.

C i a s t o:

20 dag mąki (najlepiej krupczatki)

5 dag cukru pudru

10 dag PRAWDZIWEGO masła

łyżka śmietany

żółtko

J a b ł k a:

parę jabłek, koniecznie winnych

trochę cukru

ew. cukier waniliowy

B e z a:

białko

2 czubate łyżki cukru

cynamon

Jabłka obrać , posiekać , udusić na małym ogniu. Do gotowych dodać cukier do smaku, jak kto lubi. Mogą być uduszone na papkę, mogą być kawałki.

Kiedy jabłka się duszą, składniki kruchego ciasta posiekać , żółtko i śmietanę najlepiej dodać pod koniec siekania.

Zagnieść szybko , uformować placek i schować do zamrażarki. Białko schować do lodówki.

Po ok 30 minutach rozgrzać piekarnik do 210 stopni. Ciasto rozwałkować , rozciągnąć , lub w inny sposób spłaszczyć i wyłożyć na posmarowaną masłem i posypaną mąką formę do tart (moja jest nieduża, ma średnicę talerza, i to na taką blaszkę są proporcje). Nada się też tortownica. Podziubać widelcem. Upiec na złotobrazowo. Na gotowy spód wyłożyć masę jabłkową.

Białko ubić trzepaczką, kiedy będzie już prawie ubite dodać cukier i ubijać , aż masa będzie biała i jedwabista.

Dodać sporo cynamonu. Rozgrzać grill w piekarniku. Bezę wyłożyć na jabłka, ładnie rozsmarować . Tartę wstawić pod grill, nie zamykać drzwiczek i bacznie obserwować . Kiedy beza się przyrumieni na złotobrazowo (chwilka dosłownie) wyciągnąć .

Tarta jest łatwa i bardzo smaczna. Beza nie jest chrupiąca, tylko taka piankowa. Można jeść od razu po wyjęciu spod grilla. Smacznego :o)

Nadesłał: Kasia Sz. <>

a jest masło nieprawdziwe? ;)

Nadesłał(a): 2006-05-15 16:05:11