

ANIA STARMACH

Tarta podwójnie jabłkowa

Co kupić?

Ciasto

- 200g mąki pszennej
- 100g masła
- 50g cukru pudru
- 1 łyżka zimnej wody
- 1 żółtko
- szczypta soli

Farsz

- 70ml soku tłoczonego z jabłek
- 50g cukru
- 8 jabłek
- 0.5 sok z połówki cytryny
- 1 laska wanilii
- 1 duża szczypta cynamonu

Dodatkowo

- 3 łyżki dżemu morelowego lub cukier puder do posypania

Jak przygotować?

1. Aby przygotować ciasto, mąkę przesiej na stolnicę. Dodaj masło pokrojone w kostkę, żółtko, sól, cukier.
2. Wyrabiaj, aż ciasto zlepi się w kulkę. Jeśli będzie „za suche” możesz dodać trochę zimnej wody. Ciasto owiń w folię i wstaw na min. 1 godzinę do lodówki.
3. Trzy jabłka obierz i pokrój w cienkie półplasterki.
4. Pozostałe jabłka obierz i pokrój drobno (wielkość kostki nie ma znaczenia).

ANIA STARMACH

5. Pokrojone w kostkę jabłka wrzuć do garnka, dodaj sok tłoczony z jabłek, dodaj cukier, sok z cytryny, cynamon i rozkrojoną laskę wanilii.
6. Jabłka gotuj na niewielkim ogniu, aż zamienią się w jabłkowy mus.
7. Ciasto rozwałkuj, przełóż do formy na tartę (wysmarowanej masłem i obsypanej mąką). Nakłuwaj widelcem i piecz pod przykryciem z grochu lub ryżu przez 15 minut w 170 stopniach, następnie bez obciążenia 10 minut.
8. Po tym czasie wyłóż na tartę mus jabłkowy, na musie ułóż ładnie półplasterki jabłka (tak, aby lekko nachodziły na siebie, tworząc okręgi).
9. Piecz przez 20–30 minut w temperaturze 170 stopni.
10. Jeśli chcesz, aby wierzchnia warstwa owoców ładnie się błyszczała jeszcze gorące jabłka posmaruj przetartym przez sitko dżemem morelowym (lub innym o jasnym kolorze).
11. Jeśli nie smarujesz jabłek dżemem, po ostudzeniu ciasto podawaj posypane cukrem pudrem.