



Tarta z jabłkami i konfiturą z płatków róży

Autor: Śnieżynka

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Kruszonka

Do mąki dodać masło, cukier, cukier z wanilią i żółtko. Rozcierać palcami lub siekać do powstania okruszków ciasta.

Ciasto francuskie wyjąć z lodówki i pozostawić na pół godziny w temperaturze pokojowej.

Następnie wyjąć z papieru, włożyć do formy na tartę, docisnąć dno i boki, usunąć nadmiar ciasta. Dno tarty nakłuć widelcem, posmarować konfiturą z płatków róży.

Ułożyć obrane i pokrojone jabłka, posypać posiekanymi orzechami i kruszonką. Włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec na złoty kolor.

Składniki:

- 1 gotowe ciasto francuskie
- 1/2 kg jabłek
- 2 łyżki konfitury z płatków róży
- 1 łyżka posiekanych orzechów włoskich
- 2-3 łyżki posiekanych orzechów laskowych

Kruszonka:

- 1 szkl. mąki tortowej
- 10 dag masła łąciate
- 10 dag cukru
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 1 żółtko