



Tarta z jabłkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tarta z jabłkami w oryginalnym wydaniu z odrobiną dżemu morelowego. Pyszny deser dla całej rodziny. Jeśli lubisz owocowe tarty, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiewamy na stolnicę, dodajemy masło i siekamy. Następnie dodajemy cukier, śmietanę i zagniatamy. Odstawiamy do lodówki na 30 minut.

Krok 2

Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni C. Ciasto rozwałkowujemy na grubość około 5 mm. Nakładamy na formę. Nakłuwamy spód widelcem. Wkładamy do piekarnika na 15 minut.

Krok 3

Następnie ciasto wyjmujemy i zmniejszamy temperaturę do 170 stopni C.

Krok 4

500 g jabłek obieramy ze skórki i kroimy w drobną kosteczkę. Wrzucamy jedo garnka, dodajemy cukier oraz wodę i 3 łyżki dżemu. Stawiamy na ogniu i podgrzewamy mieszając aż powstanie gęsta masa. Odstawiamy do ostygnięcia.

Krok 5

Białko ubijamy i smarujemy niż dno ciasta. Wkładamy do piekarnika na 5 minut. Ciasto wyjmujemy i znów obniżamy temperaturę do 150 stopni.

Krok 6

Na ciasto wylewamy masę z jabłek. Resztę jabłek myjemy i kroimy w plasterki. Układamy je na wierzchu tarty w kręgi (kwiatki) aby przykryły całość i na siebie nachodziły. Wstawiamy do piekarnika na 35 do 40 minut.

Krok 7

2 łyżki dżemu roztapiamy w rondelku tak aby powstał gęsty syrop. Po wyjęciu tarty z piekarnika smarujemy jabłka powstałym syropem.

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto

- 1,5 szklanki mąki
- ½ kostki masła
- 1 łyżka cukru pudru
- 2-3 łyżek kwaśnej śmietany

Farsz

- 1 kg słodkich jabłek
- 80 g cukru
- 20 g cukru waniliowego
- 2 łyżki wody
- 1 białko
- 5 łyżek dżemu morelowego