

Яблочный тарт

55—60 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 185 °C. Очистите яблоки от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Доведите до кипения сотейник с водой и 1 столовой ложкой сахара, добавьте половинки яблок и варите 90 секунд. Переложите на противень и дайте немного остыть.
2. Нарежьте каждую половинку яблока тонкими ломтиками, не разделяя их. Выложите слоеное тесто в форму для тарта диаметром 26 см и обрежьте излишки. Присыпьте дно миндальной мукой и выложите сверху половинки яблок.
3. В кастрюле доведите до кипения мёд, лимонный сок и семена ванили (стручок ванили разрежьте вдоль и ножом аккуратно соскребите семена внутри стручка), затем смажьте яблоки. Выпекайте тарт 25 минут. Дайте остыть или подавайте теплыми с ванильным мороженым. Приятного аппетита!

Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

275 г	Слоеное тесто
4 шт.	Яблоко
1 ст.л.	Сахар
20 г	Миндальная мука
1 стручок	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
2 ст.л.	Мед
0.5 шт.	Сок лимона