



Яблучний тарт

🕒 55–60 хв 🍷🍷🍷

Приготування

- 1 Розігріти духовку до 185 °С. Очистити яблука, розрізати навпіл і видалити серцевину. Довести воду з 1 ст. л. цукру до кипіння, додати яблучні половинки і варити 90 секунд. Викласти на піднос і трохи охолодити.
- 2 Нарізати кожну половинку яблука тонкими скибками, не розділяючи їх. Викласти листкове тісто у форму для торта діаметром 26 см, обрізати зайве. Посипати основу мигдалевим борошном і викласти яблука зверху.
- 3 Довести мед, лимонний сік та цукрову пудру з ваніллю Бурбон у невеликій каструлі до кипіння, потім змастити яблука. Випікати тарт 25 хвилин.
- 4 Вийняти тарт з духовки та ще раз змастити яблука.
Смачного!

Інгредієнти 8 порц.

♦ = Kotányi Produkte

275 г	Свіжого листкового тіста
4	Яблука
1 ст.л.	Цукру
20 г	Мигдалевого борошна
1 пакет	♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
2 ст.л.	Меду
	Сік ½ лимона

