

Яблучний тарт

55–60 хв

Приготування

1. Розігріти духовку до 185 °C. 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 тарта 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