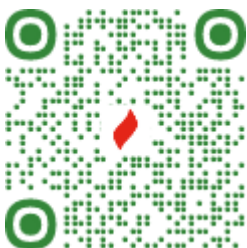




Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 пакет	Бутер тесто (275 g)
4 бр.	Ябълки
1 с.л.	Кристална захар
20 g	Бадемово брашно
2 с.л.	Мед
½ бр.	Лимон, изстискан
1 бр.	♦ Бурбонска Ванилия



Тарт с ябълки и мед

⌚ 55—60 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 185°C предварително. Обелете ябълките, махнете сърцевината им и ги разполовете. Кипнете вода в голяма тенджера, заедно с 1 с.л. захар и бланширайте ябълките за 1-2 минути. Извадете ги от водата и оставете леко да изстинат.
- 2 Нарежете ябълките на тънки полумесеци. Внимавайте докато режете, така че да не отделяте изрязаните парченца едно от друго, за да можете по-лесно да ги наредите върху тестото.
- 3 Притиснете бутер тестото в тава, така че да покритее дъното и стените. Изрежете стърчащото тесто от тавата, ако е останало такова.
- 4 Поръсете дъното на тарта с бадемово брашно и наредете ябълките отгоре – вижте снимката.
- 5 Загрейте меда, лимоновия сок и ваниловите семенца от шушулката на тиган. Намажете ябълките със сместа и опечете тарта във фурната за 25 минути. Запазете малко от течността, за да намажете тарта отново, след като го извадите от фурната.
- 6 Оставете тарта да поизстине и сервирайте с ванилов сладолед например.