

Tart s jabukama

40—45 Min

Sastojci 8 Porcije

= Kotányi Produkte

1 kom	Svježe lisnato tijesto (275 g)
4 kom	Jabuke
1 žlica	Šećera
20 g	Bademovog brašna
1 žličica	Bourbon vanilija pasta
2 žlice	Meda
0.5 kom	Sok limuna

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 185°C. Jabuke ogulite, prepolovite i izvadite im koštice. Zakuhajte lonac vode s 1 žlicom šećera pa dodajte polovice jabuka i kuhajte ih 90 sekundi. Izvadite na pladanj i ostavite da se malo ohlade.
2. Svaku polovicu jabuka narežite na listiće, ali ih nemojte razdvajati. Lisnato tijesto utisnite u kalup za tart promjera 26 cm pa odrežite dio koji visi. Na dno rasporedite bademovo brašno preko kojeg posložite polovice jabuka.
3. U loncu zakuhajte med, limun i vaniliju pa premažite jabuke. Stavite tart u pećnicu i pecite ga 25 minuta.
4. Pečeni tart izvadite pa još jednom premažite jabuke. Ostavite da se ohladi ili poslužite topli uz sladoled od vanilije.