



Ingrediente 8 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1	Foaie de aluat foietaj proaspăt (275 g)
4	Mere
1 lingură	Zahăr
20 g	Făină de migdale
1	♦ Baton vanilie de Bourbon întreg
2 linguri	Miere
	Sucul de la ½ lămâie

Tartă cu Mere

🕒 — Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Preîncălzește cuptorul la 185 °C. Curăță merele de coajă, taie-le în jumătăți și scoate-le cotoarele. Adu la fierbere o oală cu apă și 1 lingură de zahăr, adaugă jumătățile de mere și fierbe-le timp de 90 de secunde. Transferă-le pe o tavă și lasă-le să se răcească ușor.
- 2 Taie fiecare jumătate de măr în felii subțiri, fără a le separa complet. Așază aluatul foietaj într-o tavă de tartă de 26 cm și îndepărtează excesul. Presară făina de migdale pe bază și așază jumătățile de mere deasupra.
- 3 Într-un vas mic, adu la fierbere mierea, sucul de lămâie și batonul de vanilie curățat, apoi unge merele cu acest amestec. Coace tarta timp de 25 de minute.
- 4 Scoate tarta din cuptor și unge merele încă o dată. Lasă să se răcească sau servește caldă cu înghețată de vanilie.

