Tartă cu Mere

— Min.

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

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.