

Tarta z jabłkami

30—35 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 185 °C. Jabłka obierz, przekrój na pół i usuń gniazda nasienne. Zagotuj garnek wody z 1 łyżką cukru, wrzuć połówki jabłek i gotuj przez 90 sekund. Przełóż na tacę i lekko przestudź.
2. Każdą połówkę jabłka pokrój w cienkie plasterki, nie rozdzielając ich całkowicie. Ciasto francuskie wyłóż na formę do tarty o średnicy 26 cm, odetnij nadmiar. Spód posyp mąką migdałową i ułóż na nim połówki jabłek.
3. W rondelku zagotuj miód, sok z cytryny i pastę waniliową, a następnie posmaruj powstałą glazurą jabłka (zostaw trochę glazury na wykończenie tarty). Piecz tartę przez 25 minut.
4. Wyjmij z piekarnika, ponownie posmaruj jabłka resztką glazury. Podawaj po ostudzeniu lub jeszcze ciepłą – najlepiej z lodami waniliowymi.

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

1 szt	Płat świeżego ciasta francuskiego (275 g)
4 szt	Jabłko
1 łyżka	Cukier
20 g	Mąka migdałowa
1 łyżeczka	ARCHIVE: Pasta z naturalną wanilią
2 łyżki	Miód
0.5 szt	Sok z cytryny