



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 Produkty

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

