TARTA Z PRZECIEREM JABŁKOWYM

Składniki na 12 porcji:

KRUCHE CIASTO:

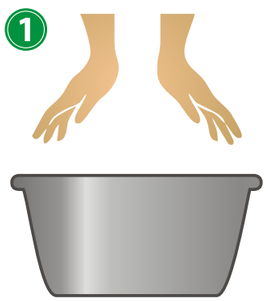
- 500 g mąki pszennej
- 250 g zimnego masła
- 150 g cukru pudru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii
- szczypta soli

NADZIENIE JABŁKOWE:

- 700 g puree jabłkowego PURENA
- 60 g cukru
- 15 g masła
- 12 g cukru waniliowego
- 25 g skrobi ziemniaczanej

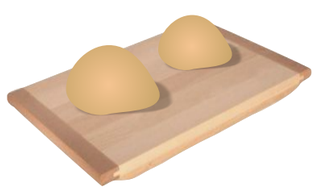
SPOSÓB WYKONANIA:

1



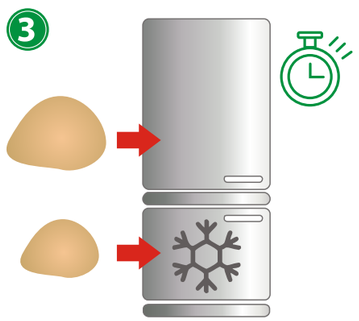
Wszystkie składniki na ciasto wyrobić ręcznie.

2



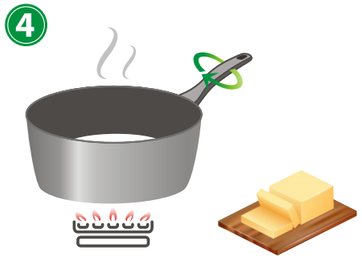
Podzielić ciasto na 2 kulki (większą i mniejszą).

3



Większą kulkę włożyć do lodówki, mniejszą do zamrażalnika na ok. 30-60 min.

4



Do rondla wsypać cukier, zalać wodą. Ruszać rondlem do skarmelizowania cukru. Następnie dodać masło.

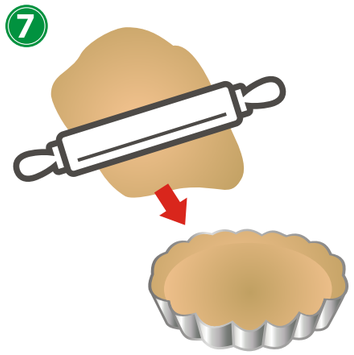
5

Dodać puree jabłkowe, i cukier waniliowy, smażyć przez chwilę mieszając, aż mus zacznie bąbelkować.

6

Skrobię ziemniaczaną rozpuścić w kilku łyżkach wody, dodać do musu, wymieszać, zdjąć z palnika. Wystudzić.

7

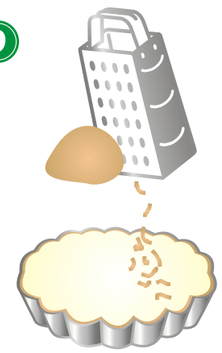


Schłodzone ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować i wyłożyć nim dno i boki wysmarowanej uprzednio masłem i oprószonej mąką formy do tarty.

8

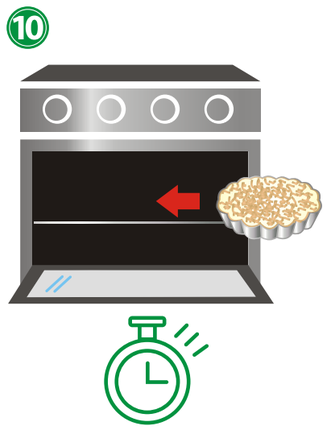
Na ciasto wyłożyć nadzienie jabłkowe, wyrównać.

9



Mniejszą część ciasta wyjąć z zamrażalnika i zetrzeć na wierzch warstwy jabłkowej na dużych oczkach tarki.

10



Piec w 170°C przez około 40-45 minut. Wyjąć, wystudzić.

Wartości odżywcze:

100 g	1 porcja
316 kcal	508 kcal

Gotowe ciasto spożyć w przeciągu 24 h. Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.