

Tarta z jabłkowymi różyczkami

Krucze ciasto, budyń waniliowy i jabłka - smaczna tarta!

ok. 10 porcji



średni

60 Min.



Składniki:

Ciasto kruche:

200 g mąki
40 g cukru trzcinowego
1 szt. jajka
80 g masła
1 łyżka śmietany 18% tł.

Krem budyniowy:

1 opak. Budyniu smak waniliowy Dr. Oetkera
500 ml śmietanki 30% tł.
30 g cukru lub cukru trzcinowego
3 łyżeczki miodu

Nadzienie:

3 szt. jabłek
0,5 łyżeczki cukru trzcinowego
0,5 łyżeczki Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Mąkę przesiej. Cukier trzcinowy utrzyj z jajkiem. Dodaj przesianą mąkę, masło i kwaśną śmietanę. Całość szybko zagnieć, utwórz kulkę i włóż do schłodzenia na 30 minut do zamrażalnika. Schłodzone ciasto rozwałkuj, owiń na walek i przełóż na formę do tarty o śr. 25 cm. Ciasto ponakłuj widelcem. Przed wstawieniem ciasta do piekarnika, przykryj je papierem do pieczenia, na który wysyp suchą fasolę, w celu obciążenia ciasta, dzięki czemu nie urosnie.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 15 min.

Po 15 minutach pieczenia wyciągnij ciasto z piekarnika i usuń papier wraz z fasolą. Następnie kontynuuj pieczenie.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 10 min.



Upieczone ciasto odstaw do przestudzenia.

3 Krem budyniowy:

Budyń wymieszaj z zimną śmietanką i cukrem. Przelej go do garnka i ciągle mieszając, podgrzewaj do czasu, aż budyń zgęstnieje. Dodaj miód i dokładnie wymieszaj. Budyń wylej na tartę i przykryj go folią spożywczą.

4 Nadzienie:

Jabłka umyj i osusz. Obieraczką do warzyw wycinaj paski jabłek razem ze skórką, uformuj z nich różyczki i delikatnie wbij w budyń. Cukier trzcinowy i cynamon wymieszaj w miseczce. Posyp mieszanką jabłka.

5 Pieczenie:

Tartę wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Upieczoną tartę wyjmij z piekarnika. Odstaw do wystudzenia. Ciasto podawaj schłodzone.

