Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Яблочный тарт

20 августа 2012 12:17 · https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-tart



Я к вам снова с яблочным пирогом. На этот раз это тарт. Очень вкусный пирог!

Для этого пирога нужна стандартная форма для тартов.

Для теста:

- 200 гр сливочного масла
- 300 гр муки
- 100 гр сахарной пудры
- 1 яйцо
- 1 ч.л. лимонной цедры

Начинка:

- 2 больших яблока или 4 средних
- 2-3 ст.л. сахара
- 1 ст.л. корицы
- 100 гр сухарей

Заправка:

- 2 яичных желтка
- 4 ст.л. сахара
- 2 ст.л. жирной сметаны

Для уже испеченного пирога потребуется:

- 1 ч.л. меда
- 3 ст.л. горячей воды

Делаем тесто.

Растапливаем масло:



В глубокой миске или кастрюле смешиваем муку, сахарную пудру, лимонную цедру, яйцо:



Постепенно добавляя масло, замешиваем тесто. Выкладываем его в форму, делаем бортики и убираем в холодильник:



Теперь сделаем начинку.

В миске смешиваем сахар и корицу:



Хорошенько перемешиваем:



Яблоки очищаем от кожуры и семян, нарезаем дольками:



Обваливаем яблочные дольки в миске с сахаром и корицей:



Очередь заливки.

В миске смешиваем яичные желтки, сахар и сметану (из белков потом можно будет сделать безе)





Измельчаем сухари в блендере:



Настало время собирать пирог:

Вынимаем форму с тестом из холодильника. Посыпаем дно сухарями:



Красиво выкладываем на тесто яблочные дольки:



Поливаем заливкой и ставим пирог в духовку, разогретую до 180 градусов, на 30-35 минут:



Вынимаем вот такую красоту:





Смешиваем в чашке горячую воду и мед, хорошенько размешиваем:



Поливаем этой смесью пирог сразу же, как вытащили из духовки. Оставляем остывать:



Приятного аппетита!



Пусть вас радует этот вкусный и красивый пирог :)

