

Tart sa jabukama (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Testo:

- **260 g** brašna T-400
- **75 g** šecera
- **2 g** praška za pecivo
- **prstohvat** soli
- **110 g** putera (hladnog)
- **2** jajeta

Fil:

- **20 g** putera
- **1 kg** jabuka (Granny Smith)
- **50 g** braon šecera
- **1/4 kašičice** cimeta

Preliv:

- **80 g** putera
- **80 g** meda
- **50 g** šecera
- **80 g** badema

Priprema

Priprema testa: U veliku posudu sipati brašno, šećer, prašak za pecivo i so pa promešati. Puter iseci na male kockice i dodati ga u mešavinu sa brašnom, rucno sjediniti sve sastojke dok se ne dobije masa koja podseca na parmezan (testo možete mesiti i u multipraktiku), potom dodati blago umucena jaja.

Mešenje testa: Premestiti testo na pobrašnjenu radnu površinu i mesiti ga što krace da puter ne bi poceo da se topi. Podeliti ga na 6 jednakih delova i formirati loptice. Svaku lopticu uviti u plasticnu foliju, blago pritisnuti i staviti u frižider na 2 h, ponoviti postupak i sa preostalih 5 loptica.

Priprema fila: Jabuke oljuštiti, ocistiti i iseci na kockice debljine 1-2 cm. U velikom tiganju, na srednjoj temperaturi otopiti puter, potom dodati jabuke, cimet i šećer. Krckati jabuke dok ne puste sok, zatim pojacati temperaturu i kuvati ih još 10 minuta da ispari višak tecnosti. Skloniti tiganj sa šporeta i prohladiti jabuke na sobnoj temperaturi.

Priprema kalupa: Zagrejati rernu na 200°C sa ventilatorom, pleh obložiti papirom za pecenje pa poreati 6 kalupa za tart.

Priprema preлива: U šerpici na nižoj temperaturi otopiti puter, zatim dodati med i šećer i sacekati da mešavina prokljuca. Nakon toga šerpicu skloniti sa šporeta i umešati usitnjene bademe (bilo bi dobro da koristiti listice badema ali se teško pronalaze pa Vam savetujem da ih usitnite pomocu cekica za mesto).

Razvijanje testa: Testo izvaditi iz frižidera, razvuci ga oklagijom i utisnuti u kalup za tart pa ga izbušiti viljuškom na nekoliko mesta. Ponoviti postupak sa preostalih 5 loptica za tart.

Filovanje: Ravnomerno rasporediti jabuke u svih 6 kalupa (ne pritiskati), zatim ih preliteri pripremljenim prelivom.

Pecenje: Staviti pleh na najnižu rešetku u rerni, zatim smanjiti temperaturu na 180°C i peci 30 minuta.

Savet