

Appeltarta (Appeltaart)

Przepis dodany przez użytkownika ds



Fantazyjny szwedzki tort z jabłek i malin.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Masło - 1 kostka(i)
- Jajka - 4 szt.
- Mąka - 2 i 1/2 szkl.
- Cukier - 1 szkl.
- Rum - 2 łyżka(i)
- Masło - 10
- Jabłka - 1/2 kg
- Cukier waniliowy - 1 op.
- Maliny mrożone - 20
- Białka - 4 szt.
- Skórka z cytryny - 4 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

Mikser, tortownica, papier do pieczenia, łyżki, rondel.

Etapy przyrządzania:

1. Masło ucieramy z cukrem, wbijamy jajka, dodajemy mąkę i rum. Ubić wszystko na gładką masę. Ciasto dzielimy na połowę i pieczemy w tortownicy 2 osobne krążki (20 min w temp. 220 st)
2. Obieramy jabłka, czyścimy z pestek i kroimy na ćwiartki a te na kilka części. W rondlu rozpuszczamy masło, wrzucamy jabłka, zasypujemy połowa szklanki cukru i cukrem waniliowym. Prażyć ok 15 minut, następnie ostudzić.
3. Z białek ubić pianę, dodać skórkę z cytryny i pozostałą część cukru. Ubijać do momentu w którym cukier się rozpuści.
4. W tortownicy ułożyć krążek ciasta, wyłożyć jabłka, na to maliny i drugi krążek ciasta. Na wierzch wylewamy pianę tak, aby na cieście powstały nieregularne kształty. Wkładamy do piekarnika i zapiekamy przez 10 minut w 180 st.

Uwagi:

Ciasto po upieczeniu jest dość twarde, ale takie właśnie ma być. Z czasem nasączą go jabłka i maliny, więc nie ma się czym przejmować.