

Tarta jabłkowa na spodzie z muesli



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

muesli	25 dag
mielonych orzechów laskowych	10 dag
mąki	3 łyżki
masła	1 kostka
pół szkl. cukru	
żółtko jajek	3
sól	
jabłka	1 kg
rodzynek	10 dag
masła	3 łyżki
cytryna	
cukru trzcinowego	1 szkl
cynamon Prymat	
rum	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Muesli rozgnieść włakiem, wymieszaj z orzechami i mąką, a następnie posiekaj z miękkim masłem. Dodaj cukier, żółtka i szczyptę soli. Szybko zagnieść ciasto.

Formę do tarty o sr 28 cm posmaruj tłuszczem i oprósz bułką tartą. Wylep ciastem. Spód ponakłuj widelcem. Piecz ok. 20 min w temp 180 st C

Rodzynki namocz w rumie. Jabłka obierz, oczyść i pokrój w plasterki, skrop sokiem z cytryny. Jabłka obierz, oczyść i pokrój w plasterki, skrop sokiem z cytryny. Jabłka podsmaż na maśle. wymieszaj z cukrem i cynamonem. Część podsmażonych jabłek odłóż do dekoracji, a pozostałe podlej odrobiną wody, przykryj i duś pod przykryciem aż się rozpadną. Dodaj rodzynki. Tuż przed podaniem nałóż do tarty masę jabłkową. Udekoruj polewą, jabłkami i orzechami

