

## Tarta z jabłkami i winogronami na mące kasztanowej



**EWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na ciasto:

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| mąki kasztanowej                                  | 250 gramów   |
| masło                                             | 100 gramów   |
| cukier brązowy                                    | 50 gramów    |
| żółtko jajek                                      | 2 sztuki     |
| woda                                              | 3 łyżki      |
| proszku do pieczenia                              | 0,5 łyżeczki |
| <b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b> | do smaku     |

#### Wierzchnia kratka:

|                      |            |
|----------------------|------------|
| mąka orkiszowa       | 100 gramów |
| masło                | 50 gramów  |
| żółtko jajek         | 1 sztuka   |
| proszek do pieczenia | szczypta   |
| cukier brązowy       | 35 gramów  |
| woda                 | 1 łyżka    |

#### Farsz:

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| jabłka                              | 4-5 sztuk  |
| winogrona                           | 300 gramów |
| cukier wanilinowy                   | 1 łyżka    |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 1 łyżka    |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Ciasto:**

Mąkę łączymy z cukrem, proszkiem oraz solą. Dodajemy masło z lodówki - całość dobrze siekamy. Dodajemy żółtka oraz wodę i całość dobrze wyrabiamy. Ciasto przekładamy do foremki na tartę. Ponieważ robione jest na mące kasztanowej, jest dość kruche, więc już w foremce możemy pozalepiać ewentualne pęknięcia. Spód podpiekamy 12 minut w temp. 180 stopni.

### **Wierzchnia kratka:**

Mąkę łączymy z cukrem i proszkiem, siekamy za masłem. Dodajemy żółtko i wodę, szybko zarabiamy. Wstawiamy do lodówki.

### **Farsz:**

Jabłka obieramy, za pomocą specjalnej tarki szatkujemy je na cieniutkie plasterki. Winogrona kroimy na pół i ewentualnie pozbawiamy pestek. Łączymy z jabłkami, posypujemy cukrem waniliowym oraz bułką. Całość dobrze mieszamy i wykładamy na podpieczony spód. Na wierzchu przygotowujemy kratkę z ciasta, które chłodziło się w lodówce. Ciasto pieczmy 40-45 minut temp. 180 stopni. Smacznego!