

Z owocami: Doradca Smaku III, odc. 24: Orzechowa tarta z jabłkiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kruche ciasto

mąka pszenna	250 g
masło	125 g
woda	60 ml
jajko	1 szt.
sól	1 szczypta

Farsz

orzechy włoskie	200 g
migdały	150 g (mielone)
orzechy laskowe	50 g
jabłko	1 szt.
masło	150 g
cukier puder	130 g
cukier kryształ	1 płaska łyżka
jajko	3 szt.
białko	75 g

Do smaku

Goździki całe Prymat	4 szt.
Cynamon mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto kruche: przesianą mąkę siekamy z masłem. Dodajemy wodę, jako oraz szczyptę soli i szybko zagniatamy. Gotowe ciasto rozwałkowujemy i wstawiamy do lodówki na około 45 minut. Schłodzonym ciastem wykładamy dokładnie dno i boki wysmarowanych masłem foremek do tartaletek.
- Farsz: jabłko obieramy, usuwamy gniazdo nasienne i kroimy w drobną kostkę. W garnku rozpuszczamy 50 g masła, dodajemy pokrojone jabłko, niewielką ilość cukru kryształ, odrobinę wody i karmelizujemy na małym ogniu. Dodajemy 4 goździki, przyprawiamy cynamonem i ziarnami z połowy laski wanilii. Podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając, aż do uzyskania karmelu.
- KROK 2 W misce łączymy pokruszone orzechy włoskie, orzechy laskowe starte migdały, pozostałe masło i wyrabiamy. Masło powinno być ciepłe. Jeżeli będzie twarde, będzie trudno wyrobić masę.
- KROK 3 Następnie wbijamy po kolei 3 jajka, dodajemy 2 duże łyżki cukru pudru i mieszamy.
- KROK 4 W oddzielnej misce ubijamy na sztywną pianę białka z resztą cukru pudru. Do ubitych białek dodajemy stopniowo masę z orzechami. Na koniec dodajemy skarmelizowane jabłko i delikatnie mieszamy.
- KROK 5 Tak przygotowaną masę przekładamy do foremek wylepionych ciastem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C przez około 20 minut. Na 3-4 minuty przed wyjęciem, przykrywamy tarty folią aluminiową i kontynuujemy pieczenie.
- KROK 6 Po wyjęciu odstawiamy do ostygnięcia. Kawałki tarty podajmy posypane na przykład cukrem pudrem. Smacznego!