

Znakomita tarta z jabłkami

SKŁADNIKI:

- 250 g mąki pszennej (najlepiej typ 550)
- 125 g masła dobrze schłodzonego
- 1 żółtko
- 25 ml wody
- 25 g cukru
- szczypta soli
- 150 g mąki
- 100 g cukru
- 80 g masła
- 1 kg jabłek na szarlotkę (np. reneta, cox)
- sok z 1/2 cytryny

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Przygotowujemy kruche ciasto. Z podanych składników szybko zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy je w formę koła o średnicy 25-26 cm. Wykładamy do foremki na tartę, wyklejając jej dno i brzegi. Wstawiamy do lodówki na czas przygotowania reszty składników.
2. Przygotowujemy kruszonkę. Palcami łączymy składniki, rozcierając je w dłoniach, do uzyskania konsystencji kruszonki. Przesypujemy ją do miseczki i wstawiamy do lodówki, na czas przygotowania jabłek. (Jeżeli kruszonkę przygotowujemy z większym wyprzedzeniem, najlepiej jest wyrobić sprawnie ciasto, uformować z niego kulę, schłodzić ją i na koniec – zetrzeć na jarzynowej tarce).
3. Jabłka myjemy, obieramy, pozbawiamy gniazd nasiennych, kroimy w dużą kostkę. Pokrojone skrapiamy sokiem z cytryny, mieszamy dokładnie.
4. Nagrzewamy piekarnik. Na dno foremki wysypujemy równą warstwę pokrojone jabłka, które posypujemy kruszonką.
5. Pieczemy 30-35 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Studzimy przed pokrojeniem.

