

Plăcintă cu mere în stil franțuzesc

Plăcintă zemoasă cu mere, cu aluat dulce sfărâmicios și mere proaspete, perfectă pentru a fi servită la o cafea.

20 bucăți



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru blat:

175 g unt
175 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
4 ouă (mărimea M)
400 g făină
3 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

Pentru garnitură:

2 kg mere
340 g gem de portocale
1 lingură apă caldă
1 plic Stafide aurii Dr. Oetker

Pentru aluatul sfărâmicios:

200 g făină
200 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
150 g unt

1 Pregătirea:

Pentru topping se curăță merele de coajă, se taie în sferturi și apoi în felii. Se unge tava de copt. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 200 °C

Cuptor cu aer cald 180 °C

2 Prepararea blatului:

Într-un vas de mixare se freacă spumă untul (sau margarina) cu mixerul (cu paletetele de batere). Se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilinat și coaja rasă de lămâie Finesse și se amestecă până ce se obține o masă legată, omogenă. Se încorporează pe rând ouăle, la circa jumătate de minut, unul după altul, la viteză maximă. Făina se amestecă cu praful de copt și se încorporează scurt, la viteză medie, în două reprize. Aluatul astfel obținut se toarnă în tava de copt și se nivelează.

3 Prepararea garniturii:

Se repartizează feliile de mere peste aluat. Gemul de portocale se amestecă într-un vas cu apă și cu aceste amestec se unge merele. La final se presară stafidele cu rom.



④ Prepararea aluatului sfărâmicios:

Se pune făina într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor apoi se amestecă toate laolaltă cu mixerul (cu paletele de batere) la început scurt la viteză mică, apoi la viteza maximă până ce se obține un aluat sfărâmicios. Aluatul se presară peste mere. Tava se introduce în cuptor și se coace.

Groove/Height: central

Durată de coacere: 40 Minute

