

Prăjitură cu măr și vin alb

Ai încercat rețeta noastră de prăjitură cu măr și vin alb? O vei iubi!

16 porții



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru foietaj:

0,5 pachete aluat foietaj congelat
Morărița (400 g)

Pentru umplutură:

700 g mere curățate de coajă
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
suc de lămâie
75 g zahăr
100 ml vin alb sau roșu
1 Păstaie vanilie Bourbon Dr. Oetker
100 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker - cu aromă de vanilie

Pentru decor:

Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker - cu aromă de vanilie

1 Pentru aluat:

Aluatul se decongelează la temperatura camerei, conform instrucțiunilor de pe pachet. Se întinde pe masa de lucru presărată în prealabil cu făină. Merele se cojesc, se taie în sferturi, se scot sâmburii. Opt sferturi de mere se stropesc cu suc de lămâie și se lasă deoparte. Restul se taie cubulețe.

Aluatul se împarte în 8 și se formează 8 foi rotunde (cu diametrul aproximativ 10-12 cm) care se înțeapă cu furculița.

2 Pentru umplură:

1. Cubulețele de măr se pun într-o oală, se adaugă zahărul, zahărul vanilinat și vinul alb sau roșu. Păstăia de vanilie se taie pe lungime, se adaugă peste bucățile de măr și se pune la fiert.
2. Se lasă să fiarbă în oala descoperită până când bucățile de măr se înmoaie. Se ia oala de pe foc și se lasă la răcit.
3. Amestecul de mere obținut din fierberea cubulețelor de mere se toarnă cu ajutorul unei lingurițe în mijlocul foilor de aluat, astfel încât să rămână o margine de aproximativ 1 cm. Sferturile de mere lasate deoparte se taie în felii, se așează deasupra și se pune un strat gros de zahăr pudră. Tava se pune la cuptor și se coace 5 minute la temperatura de 200 - 220 °C, apoi se reduce temperatura la 180 °C, timp de 10 minute.

Cuptor electric 180 °C**Groove/Height: central****Durată de coacere: 15 Minute****Servire:**

Prăjiturile cu mere se scot din tavă, se așează pe un platou și se servesc calde.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.