

# Prăjitură cu mere și cidru

O prăjitură cremoasă cu mere și cidru pentru ocazii festive.

16 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



## Ingrediente:

### Pentru blat:

250 g făină  
1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker  
125 g zahăr  
1 linguriță Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
1 ou (de mărime medie)  
125 g unt (moale)

### Pentru cremă:

1 kg mere  
2 plicuri Original Pudding cu gust de cocos Dr. Oetker  
750 ml cidru (vin de mere)  
150 g zahăr

### Pentru decorare:

50 g migdale (fulgi)  
200 ml smântână pentru frișcă  
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
1 buc. mere

## 1 Pregătire:

Se unge baza formei de copt. Se preîncălzește cuptorul la 170°C cu încălzire sus/jos.

## 2 Blatul:

Se amestecă făina cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor apoi se amestecă toate laolaltă cu mixerul (cu paletelile de frământare) la început scurt la viteză mică, apoi la viteza maximă până ce se obține un aluat omogen. Două treimi din cantitatea de aluat se întind pe baza formei de copt apoi se înșeapă în mai multe locuri cu o furculiță. Se montează marginea laterală a formei de copt. Din restul de aluat se formează un rulou care se așază la baza marginii laterale a formei de copt și apoi prin apăsare se formează o margine de aluat cu înălțimea de circa 3-4 cm.

### 3 Crema:

Merele se curăță de coajă și se taie cubulețe. Din praful de budincă Original Pudding, într-o cratiță, se prepară o budincă conform instrucțiunilor de preparare de pe plic, însă folosind 750 ml de cidru și 150 g de zahăr. În budinca fierbinte se încorporează bucățelele de mere, se amestecă și se toarnă imediat peste aluatul din forma de copt. Se nivelează apoi forma se introduce în cuptor și se coace.

**Poziția:** treimea inferioară

**Durata de coacere:** circa 60 de minute

Prăjitura se lasă în forma de copt așezată pe un grătar de bucătărie să se răcească circa 15 minute. Se desprinde fără a îndepărta marginea laterală apoi se lasă să se răcească complet.

### 4 Decorare:

Într-o tigaie teflonată se prăjesc (fără ulei) la foc mediu migdalele, amestecând mereu, până ce capătă o culoare auriu-maronie. Se lasă să se răcească. Se bate smântâna împreună cu întăritorul de frișcă și cu zahărul vanilinat până ce se obține o spumă tare. Frișca se trece într-un poș cu orificiu mare apoi se formează un șir de moșuri de frișcă pe marginea tortului. Se spală merele, se taie în felii subțiri care se așază peste moșurile de frișcă. Se decorează cu feliile de migdale prăjite.