

Tort cu mere glazurat cu gem de caise

O rețetă specială pentru sărbători

12 bucăți



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru forma de copt rotundă cu margine detașabilă (diametru de 26 cm):

grăsime (unt/ margarină)

Umplutura:

1 kg mere

Aluat:

250 g unt sau margarină moale

200 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

5 ouă (mărime M)

250 g făină

2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

Pentru ungere:

1 lingură gem de caise

1 lingură apă

Glazura:

75 g zahăr pudră

2 linguri rom sau zeamă de lămâie

0,5 linguri apă fierbinte

1 Pregătirea:

Pentru umplură se curăță merele de coajă și se taie în felii. Forma de copt se unge cu grăsime. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

2 Aluat:

Într-un vas de mixare se freacă spumă untul (sau margarina) folosind mixerul cu paletele de batere. Se adaugă treptat zahărul și zahărul vanilinat amestecând continuu până ce se obține o compoziție legată. Se încorporează câte un ou, pe rând, la jumătate de minut fiecare, amestecând cu mixerul la viteză maximă. Se amestecă făina cu praful de copt și se încorporează scurt în două reprize.

Jumătate din compoziția de aluat se toarnă în forma de copt. Se distribuie feliile de mere în două straturi, apoi se acoperă cu restul de compoziție de aluat. Se introduce forma de copt în cuptor și se coace.

Groove/Height: în partea de jos

Durată de coacere: 65 Minute

3 Apricotarea (ungerea cu gem de caise):

Se desprinde și se îndepărtează marginea detașabilă a formei de copt. Prăjitura se apricotează caldă. Pentru aceasta, gemul de caise se strecoară printr-o sită și se dă în fiert împreună cu apa. Imediat prăjitura se unge (se apricotează) folosind o pensulă, apoi se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească.

4 Glazura:

Zahărul pudră se cerne și se amestecă cu esența de rom sau cu zeama de lămâie și cu atâta apă cât este nevoie ca să se obțină consistență vâscoasă. Se întinde glazura peste prăjitură.