

Tort cu mere rase

Un tort proaspăt cu mere și alune

12 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



1 Pregătirea:

Se unge baza formei de copt cu grăsime și se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 180 °C

2 Aluat:

Se amestecă făină cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor – până la lingura de făină pentru marginea aluatului - apoi se amestecă toate laolaltă cu mixerul cu spiralele de aluat, la început scurt la viteză mică, apoi la viteză maximă până ce se obține un aluat omogen.

- 3 Două treimi din cantitatea de aluat se întinde pe fundul formei de copt, apoi se înțepă din loc în loc cu furculița. Se montează apoi marginea laterală a formei de copt.

Ingrediente:

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

grăsime

Aluat:

200 g făină

1 linguriță rasă Praf de copt Dr. Oetker

75 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 ou (mărime M)

100 g unt sau margarină moale

1 lingură făină pentru marginea aluatului

Garnitura:

50 g unt sau margarină

1,5 kg mere

75 g zahăr

1 linguriță scorțișoară măcinată

100 g alune prăjite măcinate

4 picături Esențe de lamâie 38 ml Dr. Oetker (din fiolă)

1 lingură apă

- ④ În restul de aluat se încorporează prin frământare 1 lingură de făină, apoi aluatul se rulează pentru a-i da forma unui rulou care se așază pe circumferința formei de copt și se presează pe margine pentru a forma o margine de aluat cu înălțimea de cca 3 cm. Forma de copt se introduce în cuptor și se pre-coace.

Durată de coacere: 15 Minute

- ⑤ Între timp, pentru garnitură se topește untul sau margarina într-o oală mică. Merele se curăță de coajă, se taie în sferturi, se îndepărtează casa semințelor și se răzuiesc. Merele rase se amestecă cu 75 g de zahăr și scorțișoară, apoi se distribuie uniform peste blatul pre-copt. Alunele cu restul ingredientelor se amestecă cu grăsimea topită, iar masa obținută se toarnă peste mere. Prăjitura se introduce din nou în cuptor și se continuă coacerea. Setarea cuptorului: a se vedea mai sus.

Durată de coacere: 35 Minute

- ⑥ Se îndepărtează marginea laterală a formei de copt, apoi prăjitura se desprinde ușor de baza formei de copt. Fără a o ridica de pe baza formei de copt, se lasă pe un grătar de bucătărie ca să se răcească.

Tip from the Test Kitchen

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