

# Tort cu mere și sirop de caramel

Prăjitură crocantă cu mere și caramel

12 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



## Ingrediente:

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

puțină grăsime

## Garnitură:

750 g mere

## Aluat:

125 g unt sau margarină moale

125 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker

1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker

1 priză sare

3 ouă (mărime M)

200 g făină

2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

## Siropul de caramel:

200 g migdale bastonașe

200 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker

0,5 lingurițe sare

200 g smântână dulce pentru frișcă

## 1 Pregătirea:

Pentru garnitură, merele se curăță de coajă, se taie în sferturi, apoi se taie felii. Se unge baza formei de copt. 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 paletetele de batere. Sub amestecare continuă, se adaugă treptat, puțin câte puțin, zahărul, zahărul vanilat Bourbon, coaja rasă de lămâie și sarea, până ce se obține o masă legată. Se încorporează în continuare gălbenușurile, pe rând, unul câte unul, la viteza maximă, la circa ½ de minut fiecare. Se amestecă făina cu praful de copt, apoi amestecul se încorporează scurt la viteză medie, în două reprize. Jumătate din compoziția de aluat se toarnă în forma de copt și se nivelează. Feliile de mere se așază peste aluat sub forma unei coroane. Peste mere se toarnă restul de compoziție de aluat. Se introduce forma în cuptor și se coace.

**Groove/Height: în partea de jos**

**Durată de coacere: 45 Minute**

Prăjitura se lasă pe un grătar de bucătărie să se răcească.

### 3 Siropul de caramel:

Migdalele se prăjesc într-o tigaie, fără ulei, până ce capătă o culoare maro-aurie. Se așază apoi pe o farfurie. În aceeași tigaie în care s-au prăjit migdalele, se topesc zahărul, zahărul vanilat Bourbon și sarea, la foc mediu. Se adaugă smântâna și se fierbe până la dizolvarea completă a ingredientelor, iar sosul de caramel devine puțin mai gros. Se încorporează apoi migdalele iar compoziția astfel obținută se toarnă peste prăjitură.

Prăjitura se lasă în formă să se răcească.

#### Tip from the Test Kitchen

- Sugestie din bucătăria de încercări:
  - În loc de migdale se pot folosi și 200 g de arahide sărate, mărunțite. În acest caz se renunță la sarea din rețetă.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.