

Tort de mere și cidru

Un tort proaspăt cu cidru din mere, de toamnă

16 bucăți



grad de dificultate mediu

● up to 60 Min.



1 Pregătirea:

Se unge baza formei de copt. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 170 °C

Cuptor cu aer cald 150 °C

2 Aluat:

Se amestecă făina cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor, 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. 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. Restul de aluat se rulează pentru a-i da forma unui rulu care se așază pe circumferința formei de copt și se presează pe margine pentru a forma o margine de aluat cu înălțimea de cca 3-4 cm.

Ingrediente:

Pentru forma de copt rotundă cu margine detașabilă (diametru de 26 sau 28 cm):

puțină grăsime

Aluat:

250 g făină

1,5 lingurițe Praf de copt Dr. Oetker

125 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 ou (mărime M)

125 g unt sau margarină moale

1 lingură apă

Garnitura:

1 kg mere

1 plic Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker

2 plicuri Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker

600 ml cidru (vin de mere)

200 g zahăr

400 g smântână dulce pentru frișcă (rece)

2 plicuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker

2 plicuri Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

Cacao Dr. Oetker

3 Garnitura:

Merele se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Se presară zaharul cu scorțișoară. Din praful de budincă, se prepară într-o oală mai mare o budincă așa cum este indicat pe ambalaj, însă cu 600 ml de cidru din mere și 200 g de zahăr. Feliile de mere se încorporează imediat, în budinca fierbinte, apoi budinca se toarnă peste aluat și se nivelează. Forma se introduce în cuptor și se coace.

Groove/Height: în partea de jos
Durată de coacere: 60 Minute

4 Tava se scoate din cuptor pe un grătar de bucătărie și se lasă până ce prăjitura se răcește.

5 Prăjitura se desprinde din formă. Smântâna pentru frișcă se bate 1 minut, apoi se amestecă cu întăritorul de frișcă și cu zahărul vanilinat și se bate spumă tare. Frișca se întinde peste prăjitura răcită, iar deasupra se presară cu cacao pudră.

Tip from the Test Kitchen

- Sugestii din bucătăria de încercări:
 - Poate fi înlocuit cu suc de mere sau cu suc de mere amestecat cu vin alb.
 - Pentru o prăjitură de formă pătrată, folosiți o ramă de copt de 26 x 26 pe o tavă de copt.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.