

Tarta z jabłkami i orzechami w karmelu



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **557** Ocena: **14200**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto: 200 g mąki tortowej
- 100 g zimnego masła (najlepiej wsadzić na 10 min. do zamrażarki)
- 50g cukru pudru
- 2 żółtka
- Nadzienie : 4 duże kwaskowe jabłka
- 1 puszka masy krówkowej - kajmakowej (500g)
- 1 szklanka łuskanych orzechów włoskich
- cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Zagniatamy ciasto z podanych składników. Wyrabiamy, robimy kulkę, owijamy folią spożywczą i wkładamy na 30 minut do lodówki. Formę na tartę smarujemy masłem. Ciasto wałkujemy formując koło i wyklejamy nim foremkę (odkrawając wystające ciasto i uzupełniając ewentualne braki na brzegach).

Nakłuwamy ciasto widelcem. Układamy na cieście folię aluminiową i wysypujemy na nią suchą fasolę, aby ciasto po środku nie wybrzuszyło się. Pieczemy w ten sposób przez 15 min z termoobiegiem w temp. 170 stopni.

Zdejmujemy folię z fasolą i pieczemy jeszcze przez 5 -10 minut, aż ciasto się zarumieni.

- 2 Jabłka obieramy, kroimy na ćwiartki i usuwamy gniazda nasienne. Następnie kroimy je na plasterki i układamy okrężnie na tarcie . Oprószamy cynamonem.
- 3 Orzechy siekamy i mieszamy z masą krówkową. Nakładamy na jabłka i delikatnie rozprowadzamy łyżką.
- 4 Pieczemy jeszcze przez około 35 minut - możemy sprawdzić nożem lub widelcem, czy jabłka są miękkie. Studzimy i delektujemy się pyszną tartą.
- 5 Smacznego:)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)

Twoje notatki do przepisu: