

# Tarta z jabłkami i pod custardową pierzynką



Autor: **Kocurekwkuchni**  
Przepisów: **24** Ocena: **389**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- 225g mąki pszennej
- 125g zimnego masła
- 2-3 łyżki zimnej wody
- szczypta soli
- 400ml śmietanki 36%
- 50 g cukru
- laska cynamonu lub szczypta mielonego
- 3 duże żółtka
- 1 jajko
- 1kg kwaśnych jabłek

## Sposób przygotowania:

- 1 1kg kwaśnych jabłek (ja użyłam szarej renety) obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałeczki i udusić pod przykryciem z dwoma łyżkami wody. Pod koniec wymieszać z 2 łyżkami cukru. Wystudzić.
- 2 Mąkę przesiać z solą, dodać pokrojone w kosteczki masło i rozetrzeć palcami aż powstanie coś w rodzaju kruszonki. Dodać odrobinę zimnej wody i wymieszać aż ciasto będzie lepiło się w większe kawałki, jeśli będzie za twarde dodać więcej wody. Szybko zagnieść i uformować kulę, zawinąć w folię i wsadzić do lodówki na 30 minut. Po tym czasie ciasto rozwałkować lub wylepić nim wysmarowaną masłem formę na tartę (moja miała około 24 cm średnicy) znów owinąć w folię i włożyć do lodówki tym razem na minimum godzinę. To taki czas odpoczynku tego typu ciasta, który jest bardzo ważny. Ale też czas odpoczynku dla piekącego:)
- 3 Piekarnik nagrzać do temperatury 180oC. Na ciasto wyłożyć papier do pieczenia i obciążyć kulkami ceramicznymi lub jak ja - ryżem lub fasolą. Podpiec 15 minut, ściągnąć obciążenie i podpiekać jeszcze około 7 minut. Wyciągnąć z piekarnika, posmarować białkiem i zapiec około 2-3 minut.
- 4 Żółtka i jajko roztrzepać dobrze rózgą lub widelcem. Śmietanę zagotować z cukrem i laską cynamonu (jeśli używamy, jeśli nie, mielony cynamon dodać gdy już się zagotuje). Ściągnąć z ognia, wyciągnąć korę cynamonu. Odczekać 3 minuty i energicznie wmieszać mieszankę jajeczną.
- 5 Na spodzie tarty rozłożyć jabłka i zalać sosem. Temperaturę w piekarniku zmniejszyć do 170oC, włożyć tartę i piec ok 1h15 minut. Wystudzić, następnie włożyć do lodówki na minimum

godzinę Przepis z drobnymi modyfikacjami pochodzi z Good Housekeeping Baking Book

Twoje notatki do przepisu: