

tort jabłkowy

Autor: **bea217**Przepisów: **6** Ocena: **171**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- miękkiego masła, 3/4 kostki
- cukru pudru, 3/4 szklanki
- żółtka, 3 sztuki
- cukier waniliowy, 1 sztuka
- jabłka, 1 kg
- herbatniki, 1,5 paczki
- polewa czekoladowa, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Wsypać do miski (korzystam z ceglanej miski wraz z drewnianą kulą do ucierania) cukier puder, żółtka, cukier waniliowy oraz kostkę masła(masło zawsze trochę rozdrabniam/kroję nożykiem na mniejsze części by się lepiej to wszystko się ucierało) . To wszystko ucieramy do białości. Obrać jabłka(najlepsze renety, ewentualnie jabłka soczyste o skórce żółtej. i zetrzeć na grubej tarce do tej samej miski.Następnie wszystko dobrze wymieszać. Następnie bierzemy tortownicę (okrągła foremkę do tortów). Na sam spód układamy połamane herbatniki, na to położyć masę jabłkową i znowu herbatniki i na to masę jabłkową. Wstawić do lodówki. Polać polewą. W zależności od herbatników i jabłek tort ten powinien leżeć całą noc lub też cały dzień. Ja zawsze wkładam na jeden dzień wtedy to wszystkie smaki ładnie się przenikają. I tort wtedy lepiej smakuje.

Twoje notatki do przepisu: