



Ingrediente pentru crusta: - 250g faina -250g unt rece din frigider, taiat cubulete - 1 lingurita sare
- 125 ml lapte

rece In blender punem faina si sarea, le amestecam putin impreuna.

Punem apoi untul, care trebuie sa fie foarte rece si amestecam de cateva ori pe pulse pana avem un aluat foarte sfarmicios. Adaugam laptele (puteti folosi in locul laptelui si apa foarte rece, insa laptele face aluatul mai elastic si mai usor de intins) si amestecam din nou, pe pulse, pana aluatul sta legat daca il stragem intre degete. Invelim aluatul in folie alimentara si il dam la rece 30 min, pana pregatim umplutura. Aluatul se lucreaza imediat ce e scos din frigider si se intinde pe planseta tapetata cu multa faina.

Ingrediente pentru umplutura:

- 2 gutui mari
- 50g unt
- 50g zahar tos
- 150ml apa
- 1 lingurita mix condimente pentru tarte (daca nu aveti, folositi scortisoara)
- 5-6 mere mari
- zeama de la o lamaie
- 100g zahar
- ¼ lingurita sare
- 4 linguri cu varf de faina
- un galbenus
- o lingura lapte
- o lingura zahar brun

Intr-o tigaie incapatoare topim untul, in el punem gutuile taiate felii subtiri, punem apa, 50g zahar si ½ lingurita condimente. Amestecam bine, aducem la punctul de fierbere, apoi dam focul la minim si lasam gutuile sa fiarba la foc mic pana sunt moi si apa e evaporate total.

Punem merele curatate si feliate subtire intr-un bol mare, cu sucul de lamaie, sarea, zaharul (cele 100g), faina, condimentele. Amestecam bine, apoi adaugam si gutuile cand sunt gata.

Scoatem aluatul de la frigider, il impartim in 2 parti egale, carora le dam forma de cerc. Punem jumatate din aluat pe planseta cu multa faina si intindem un cerc putin mai mare decat tava de tarta. Punem aluatul in tava, punem umplutura, punem deasupra a doua foaie de aluat. Presam cu degetele sau cu o furculita marginile, apoi taiem excesul de aluat cu o foarfeca de bucatarie. Facem 4 taieturi pe mijlocul tartei, ca sa ne asiguram ca nu explodeaza la copt :)

Coacem tarta in cuptorul incins la 180°C, 30-35 minute. Scoatem apoi tarta de la cuptor si o ungem cu galbenusul de ou amestecat cu laptele, apoi presaram zaharul brun si dam din nou la cuptor pentru inca 10-15 minute sau pana crusta e frumos rumenita. Tarta e cea mai buna servita calduta, cu un glob de inghetata alaturi, dar va garantez ca si rece e la fel de buna! Acum ca vine sezonul tartelor si placintelor de tot felul, va sugerez sa va pregatiti din timp amestecul pentru tarte si placinte, care e extraordinar si pentru vin fiert, turta dulce si alte preparate de toamna/iarna :)

Sa va fie de bine!

sursa:

teoskitchen.ro