

IngredienteIngrediente pentru aluat:- 125 gr unt/imargarina- 90 gr zahar pudra- 1 ou- 1 pliculet zahar vanilat
- un praf sare
Ingrediente pentru umplutura:
- 50 gr migdale
- 50 gr fulgi migdale
- 2 linguri zahar pudra

- 200 ml smantana pentru frisca
- 6 mere
- scortisoara
*bezea optional (din 2 albusuri, 2 linguri zahar, un praf de sare)

Mod de preparare

Amestecam untul cu zaharul+zaharul vanilat, adaugam oul, apoi faina amestecata cu sarea. Framantam totul rapid cu manutele pana devine un aluat omogen. Il infasuram intr-o folie alimentara si il dam la rece pentru cel putin 30 de minute.
Scoatem aluatul din frigider, il intindem intre doua folii, asezam in forma de tarta unsa cu putin unt si intepam din loc in loc cu furculita. Dam din nou la rece circa 15 minute, timp in care pregatim umplutura.
Amestecam migdalele taiate marunt cu fulgii de migdale, zaharul pudra, smantana pentru frisca si scortisoara (dupa gust).
Scoatem aluatul de la rece, acoperim cu folie de aluminiu suprafata aluatului, presaram fasole (pentru a nu se umfla) si dam la cuptor in jur de 15 minute. In acest timp curatam si feliem merele.
Dupa cele 15 minute indepartam folia cu fasole, asezam feliile de mere si turnam compozitia de smantana cu migdale deasupra. Acoperim cu hartie de copt si dam tava la cuptor circa 30 minute.

Pofta Buna!

Sursa acestei retete este blogul culinar Delicious Flavours .