



Tarta jabłkowa z mascarpone

 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

mąka - 25 dag

masło (schłodzone) - 100 g

jajko - 1 szt.

cukier - 3 łyżka

sól - 1 szczypta

nadzienie: jabłka - 2-3 szt.

serek mascarpone lub jogurt grecki
- 125 g

jogurt naturalny - 3/4 szklanka

jajko - 1 szt.

cukier waniliowy lub aromat - 1
łyżeczka

cukier - 1/3 szklanka

sok z cytryny - 2 łyżka

sól - szczypta

ew. rodzynki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Z wymienionych składników zagnieść ciasto w kształt kuli, zawinąć w folię i dać do lodówki na godzinę. Jak najkrócej je wyrabiać żeby nie ocieplać ciasta. Formę na tartę wysmarować masłem, posypać bułką tartą i wyłożyć rozwałkowanym ciastem. Ponakłuwać widelcem, piec w temp 180 stopni przez ok. 25 minut.

Gdy tarta się będzie piekła przygotować nadzienie. Obrać jabłka i pokroić w ósemki a potem w cienkie plastry. Skropić sokiem z cytryny. Rozkłócić jajko z cukrem, dodać jogurt i serek mascarpone. Dodać olejek, sól i jabłka. Dobrze wymieszać i wylać na upieczoną tartę. Posypać rodzynkami. Piec aż się zetnie masa serowa.