Tarta z jabłkami i konfiturą z płatków róży

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- gotowe ciasto francuskie - 1 opakowanie
- jabłka - 1/2 kg
- konfitura z płatków róży - 2 łyżka
- orzechy włoskie siekane - 2-3 łyżka
- orzechy laskowe siekane - 2-3 łyżka
- Kruszonka: -
- mąka tortowa - 1 szklanka
- masło - 10 dag
- cukier - 1/2 szklanka
- cukier z wanilią - 1 łyżka
- żółtko - 1 szt.

Dodatkowe info:

Tarta z ciasta francuskiego z jabłkami i konfiturą z płatków róży, posypana waniliową kruszonką jest po prostu pyszna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kruszonka: Do mąki dodać masło, cukier, cukier z wanilią i żółtko. Rozcierać palcami lub siekać do powstania okruchów ciasta.

KROK 2: Ciasto francuskie wyjąć z lodówki i pozostawić na pół godziny w temperaturze pokojowej. Następnie wyjąć z papieru, włożyć do formy na tartę, docisnąć dno i boki, usunąć nadmiar ciasta.

KROK 3: Dno tarty nakłuć widelcem, posmarować konfiturą z płatków róży. Ułożyć obrane i pokrojone jabłka,

KROK 4: Posypać posiekanymi orzechami i kruszonką.

KROK 5: Włożyć do nagrzanego do 170 stopni piekarnika i piec na złoty kolor.