




Tarta z jabłkami i malinami


 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 110 min

 12 porcji

Składniki:

ciasto: -

mąka pszenna tortowa - 350-370 g

masło - 200 g

jajo - 1 szt.

cukier drobny - 100 g

sól - - szczypta

dodatkowo: -

maliny - 250 g

jabłka - 300-350 g

cukier puder różany - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę, cukier, masło, jajo i sól wsypać do miski robota, wyrobić szybko ciasto. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Pod koniec tego czasu rozgrzać piekarnik do 180°C, natłuścić formę do tarty lub wyłożyć papierem do pieczenia. Rozwałkować 2/3 ciasta na oprószonym mąką blacie, wyłożyć nim przygotowaną formę do tarty. Na cieście ułożyć jabłka pokrojone w ósemki i maliny.

KROK 2: Pozostałe ciasto rozwałkować na lekko posypanej mąką stolnicy. Powykrawać dowolne kształty foremkami lub pokroić w paski, ułożyć na owocach.

KROK 3: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 35 minut.

KROK 4: Wyjąć z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia na kratce. Posypać cukrem pudrem i udekorować kwiatami jadalnymi.

KROK 5: Kroić na kawałki i podawać.