

Брой калории в една порция: 305{mosimage}

Продукти за 6 порции:

- 160 гр. брашно
- 80 гр. масло
- 8 средни ябълки
- сок от 1 лимон
- 2 с. л. захар
- щипка сол
- канела

Приготвяне:

Пригответе бисквитено тесто от брашното, маслото и малко вода (около 3 с. л.). Брашното се поставя в купа, над него се нарязва маслото на малки парченца, след което двата продукта се стриват заедно до песъчлива консистенция, прибавяте солта. Добавя се водата и се замесва грубо, набързо, за да не бухва после тестото. Полученото маслено тесто се прави на топка, която се оставя да престои около 1 час в хладилника.

През това време се приготвя ябълково пюре от 5 ябълки, нарязани на парченца, сварени във вода и смелени с миксер. Към тях се добавя канела и малко лимонов сок. Оставя се да изстине.

Тестото се изважда от хладилника и се разточва на много тънък кръг (дебелина 3 до 5 мм). Този кръг се навива на точилката и се пренася върху плитка тавичка с диаметър 20-25 см. Тавичката се постила по дъното и стените с тестото, а това, което излиза извън нея се отстранява. Набожда се с вилица, за да не се издува.

Тестото се пече на 150-200 градуса до много бледо, след което се изважда от фурната, постила се с пюрето от ябълки.

Приготвя се украса от обелени и нарязани на равномерни резенчета ябълки, които се поставят в концентрични кръгове върху пюрето. Поръсва се със захарта и се пече отново до оцветяване на ябълките и тестото до златисто кафяво.

Поднася се хладко или добре изстудено.

Бележка:

В тази рецепта захарта не може да се замести с подсладител.