Appeltaart "appeltaart"



Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

75 g másla
25 g cukru
2 vejce
125 g hladké mouky
2 lžíce meruňkového džemu
4 jablka
1 dcl smetany
1 lžíce moučkového cukru
1 lžíce skořice
1 špetka soli

Postup

Z másla, jednoho vejce, cukru, mouky a soli vypracujte těsto, které v chladu nechejte odstát několik hodin. Dortovou formu vyplňte těstem a potřete meruňkovým džemem. Jablka oloupejte, rozkrojte je na půl a vložte na těsto do formy. Na mírném ohni ohřejte smetanu spolu s rozšlehaným vejcem a moučkovým cukrem, vzniklou směsí přelijte jablka a posypte skořicí. Pečte v troubě na 200°C cca 25 minut.