

Tarta rapida delicioasa cu budinca si mere

Tarta rapida delicioasa cu budinca si mere

Ingrediente :

200 g aluat de foi, 250 ml lapte, 25 g praf de budinca de vanilie, 3 linguri zahar, 50 g migdale macinate, 30 g zahar pudra, 1 galbenus, 4-5 picaturi esenta de migdale, 2 mere, scortisoara

Preparare :

Se desface aluatul de foi (se decongeleaza in prealabil, daca e congelat). Se aseaza intr-o tava de tarta rotunda si se taie marginile care atirna. Se inteapa aluatul cu furculita, incepind cu 1 cm de margine. Se pune laptele la fiert, minus 3 linguri, care se amesteca impreuna cu praful de budinca si 2 linguri de zahar. Se inglobeaza compozitia de budinca atunci cind laptele clocoteste. Se ia de pe foc si se amesteca bine. Se mai da un clocot si apoi se lasa sa se raceasca. Se inglobeaza migdalele, zaharul pudra, galbenusul si esenta de migdale (se poate folosi 1 lingura de lichior de migdale). Se repartizeaza uniform crema pe blat, lasindu-se o margine de 1 cm. Se curata merele si se taie felii subtiri. Se aseaza in cercuri concentrice pe crema. Se amesteca 1 lingura de zahar cu una de scortisoara si se presara peste mere. Se coace la 200 grade Celsius timp de 25 de minute.