

Tarta frantuzeasca simpla cu mere

Tarta frantuzeasca simpla cu mere

Ingrediente :

Aluat: 250 g faina, 125 g unt, 25 g zahar, 1 galbenus

Umplutura: 750 g mere acrisoare, 100 g gem de caise.

Preparare :

Se face o urma cu pumnul in faina pusa intr-un castron sau pe masa de lucru. Se toarna zaharul, galbenusul, 3 linguri de apa rece si un praf de sare in adincitura si se amesteca usor aluatul, dinspre mijloc spre exterior, cu ajutorul unei furculite. Se adauga untul, in fulgi, si se amesteca cu aceeasi furculita (eventual cu doua furculite), pina cind aluatul devine farimicios. Se continua cu miinile pina cind aluatul se stringe bine. Se lasa la rece o ora, invelit in folie de plastic. Se intinde o foaie de aluat care se aseaza pe fundul unei forme de tort tapetata cu hirtie de copt. Se ridica o margine de jumătate de cm. Se inteapa aluatul cu furculita in mai multe locuri. Se decojesc merele, se taie in sferturi si se scoate mijlocul. Se taie, cu ajutorul unei razatori, felii subtiri care se aranjeaza pe aluat ca tiglele pe acoperis, in cercuri concentrice. Se da la cuptorul incins la 200 grade celsius 20 de minute, pe raftul cel mai de jos. Ultimele 3-5 minute se aseaza pe gratarul cel mai

de sus, pentru a se rumeni marginile tartei. Atentie: tarta se prajeste foarte repede! Se unge imediat cu gemul care a fost incalzit la foc mic (daca gemul contine fructe, se trece in prealabil printr-o sita).