

KRUCHA TARTA Z JABŁKAMI

WERSJA ZMODYFIKOWANA

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche:

- 250 g mąki ryżowej
- 150 g masła (zimnego)
- 2 łyżki zmielonego ksylitolu (pudru)
- mała szczypta soli
- 1 jajko
- 40 ml zimnej wody

Nadzienie:

- 1 kg jabłek odmiana szara reneta
- 40 ml soku z mandarynek
- 60 g masła
- 1 łyżka miodu

Syrop:

- 30 ml wody
- 60 g mielonego ksylitolu (pudru)
- szczypta cynamonu



PRZYGOTOWANIE:

Ciasto kruche:

- Zrobić wgłębienie w mące, włożyć w nie pokrojone na kawałeczki masło, wsypać ksylitol puder i wbić jajko. Palcami rozcierać masło z mąką lub za pomocą mieszadła miksera, aż powstanie drobna kruszonka i składniki zaczną się ze sobą łączyć w gładkie ciasto. Wlać zimną wodę i połączyć wszystko w jedną gładką kulę. Zawinąć w folię i włożyć na 15 minut do lodówki.
- Przygotować formę na tartę o średnicy 24-26 cm (najlepiej z wyjmowanym dnem). Wyjąć ciasto z lodówki i podsypując mąką rozwałkować na placek nieco większy niż średnica formy. Wyłożyć nim dno i boki formy. Wstawić do lodówki na minimum 20 minut.

Nadzienie:

- Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, wykroić gniazda nasienne. Każdą ćwiartkę położyć na desce i pokroić na cienkie plasterki o grubości ok. 2 mm. Z pokrojonych jabłek

wybrać najmniejsze plasterki i włożyć je do garnka (w sumie ma być odłożonych 1/3 wszystkich jabłek). Z odłożonych jabłek zrobimy mus, który wyłożymy na kruchy spód.

- Do jabłek w garnku dodać sok z mandarynki, masło i miód. Całość zagotować. Mieszając co chwilę gotować przez ok.10 minut, aż jabłka zmiękną i zaczną się rozpadać. Na koniec rozgnieść jabłka praską na mus. Ostudzić przed wyłożeniem na ciasto.

Pieczenie:

- Piekarnik nagrzać do **200 stopni C**. Wyjąć formę z ciastem z lodówki, spód podziurkować widelcem. Wyłożyć mus jabłkowy i przykryć go plasterkami jabłek ułożonymi na zakładkę. Piec przez około **35 minut** na złoty kolor. Wyjąć z piekarnika i ostudzić.
- **Syrop:** w małym garnuszku rozpuścić ksylitol w wodzie, następnie doprowadzić do wrzenia i gotować przez około 5 minut. Odstawić do ostudzenia. Ostudzonym i gęstym syropem posmarować wierzch jabłek.

SMACZNEGO!!!