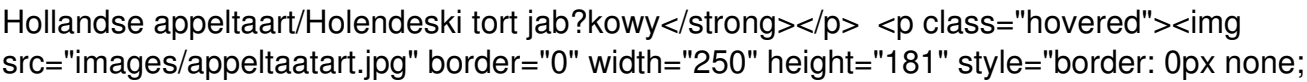


Hollandse appeltaart/Holendeski tort jab?kowy



Hollandse appeltaart, to typowe holenderskie ciasto, smaczne, proste w wykoniu. Dost?pne r?nie? w ka?dym supermarkecie, r?nie? mro?one. Ja polecam upiec w domu, bez gotowych mieszanek. R?nica w smaku jest wielka!!!

Oto rewelacyjny przepis na appeltaart, pyszne kruche ciasto z jab?kami, cynamonem, rodzynkami. Pachnie i smakuje niezmiernie!!!

Sk?adniki na ciasto kruche:

- 300 g m?ki pszennej/patentbloom
- 1 ?y?eczka proszku do pieczenia/ w oryginalnym przepisie jest podana m?ka z proszkiem do pieczenia
- 175 g zimnego mas?a, pokrojonego w kostk?
- 150 g witte basterdsuiker/dost?pny w ka?dym supermarkecie
- 1 opakowanie cukru? waniliowego
- szczypta soli
- 1 roztrzepane jajko/ z czego ? dodajemy do ciasta
- 1 ly?ka bu?ki tartej, do posypania spodu ciasta

Sk?adniki na farsz jab?kowy

- 1 kg twardych, kwa?nych jab?ek/np. elstar appel
- 3 ?y?eczki cynamonu
- 50 g krital suiker (ja dodaj? tylko ?y?k? cukru)

Sk?adniki na ciasto zagnie??, mo?na w kolejno?ci, kt? poda?am, na chwil? wstawi? do lod?ki. Piekarnik rozgrza? do 175 stopni.

W tym czasie obra? jab?ka, pokroi? w kawa?ki, zasypa? cynamonem, doda? cukier (je?eli lubicie s?odkie), rodzynki. Sk?adniki dobrze wymiesza?.

Nast?pnie rozwa?kowa? lekko ? ciasta, wy?o?yc na form?. Widelcem ponak?uwa? ca?e ciasto, posypa? bu?k? tart?. Na?o?y? farsz jab?kowy, posmarowa? pozosta?? cz??ci? jajka. ?Pozosta?? ? cz??? ciasta rozwa?kowa?, pokroi? w paski, szeroko?ci, oko?o 1,5 cm. Paski ciasta na?o?y? na wierzch. Piec oko?o 65 minut. Ciasto piecze sie tak d?ugo, by by?o kruche.

U mnie znika jeszcze cieple ;), mo?na pozostawi? do wystygni?cia, mo?na podawa? z bit? ?mietan?.

Smacznego!!!

Przepis pochodzi z ksi??ki Francis van Arkel, ja t? receptur? lekko zmodyfikowa?am