

Pomtorto (torto el pomoj)

Ingrédients

- 1 pin o da salo
- 10g da sukero
- 225g da malvarma butero en pecetoj
- 40g da malvarma akvo
- 2 kuleroj da cinamo
- 1 kulero da muelita muskato
- 60g da sukero
- 75g da fandita butero
- 2 limeoj

Préparation

1. Usono festas Thanksgiving post 2 tagoj, kaj do post la pecan-pajlo, jen alia el la tortoj kiuj trovi as sur ilia tablo tiutempe de la jaro, la pomtorto (kovrotorto)!
2. Du malmolaj pastoj, multe da pomoj kaj la laboro estas finita!
3. Miksu la farunon, salon kaj sukeron.
4. Aldonu la malvarman buteron en pecetoj, sablon la paston, tiam aldonu la malvarman akvon.
5. Formu globon, envolvu in kaj metu in en la fridujon dum 3 horoj a unu nokton.
6. Poste dividu la paston en du pecojn kaj rulu iun parton al dikeco de 2mm kaj rezervu en la fridujo.
7. Sen eligi la pomojn kaj fendi ilin en maldikajn tran a ojn.
8. Aldonu la spicojn, sukeron, fanditan buteron kaj limeosukon, bone miksi kaj lasu ripozi 30 minutojn a 1 horo.
9. Kuirado: 1 ovo Bruna sukero & blanka sukero Metu la unuan paston en la anta prete buterita pajtelo.
10. Glazu la tutan paston per la batita ovo.
11. Ver u la far on super i por formi kupolon, tiam kovru per la dua pasto.
12. Bone sigelu la du pastojn.
13. Faru truon de 3 is 4cm en diametro en la centro, tiam kelkajn incizojn en la pasto.
14. Glazu per batita ovo, tiam prucu la miksa on de sukeroj.
15. Se vi havas la tempon por lasi la torton ripozi en la fridujo, estas pli bone (sed ne nepre), la pasto pli bone tenos sian formon dum la kuirado.
16. Enfornu en anta hejtitan fornon je 170°C dum 45 minutoj is 1 horo la viaj pomoj, la pasto devas esti bone orkolora e la fino de la kuirado kaj la pomoj devas esti bone molaj (se la pomoj ne estas sufi e kuiritaj kaj la pasto jam orkolora, vi povas kovri in per alumina folio por fini la kuiradon).
17. Lasu malvarmi i, tiam uu in!