

Szarlotka (tarta / placek z jabłkami)

Ingrédients

- 1 szczypta soli
- 10g cukru
- 225g zimnego masła w małych kawałkach
- 40g zimnej wody
- 2 łyeczki cynamonu
- 1 łyeczka mielonej gałki muszkatorowej
- 60g cukru
- 75g rozpuszczonego masła
- 2 limonki

Préparation

1. Stany Zjednoczone obchodzą dziś Dzień Dziękczynienia za 2 dni, a więc popecan pie, oto kolejna z tart, które można znaleźć na ich stole w tym okresie roku, tarta (placek) z jabłkami!
2. Dwa kruche ciasta, dużo jabłek i gotowe!
3. Do tej tarty zainspirowała mnie ta z mojej ulubionej cukierni w Bostonie, Tatte Bakery, która oferuje wiele ciast i wypieków, w tym bardzo piękne Apple Pie; ponieważ przepis nie jest publiczny, znalazłam kilka informacji na ich koncie Instagram i stronie internetowej, aby stworzyć mój własny, i oto rezultat. Sprzęt: Forma do tarty Czas przygotowania: 40 minut + odpoczynek + 50 minut pieczenia Na tartę średnicy 23cm: Ciasto: maki 1 szczypta soli cukru zimnego masła w małych kawałkach zimnej wody Wymieszaj maki, sól i cukier.
4. Dodaj zimne masło w kawałkach, rozetrzyj ciasto, a następnie dodaj zimną wodę.
5. Uformuj kulę, owiń ją folią i wstaw do lodówki na odzinę do nocy.
6. Następnie podziel ciasto na dwa kawałki i rozwałkuj każdą część na grubość 2 mm i pozostaw w lodówce.
7. Jabłka: 7 jabłek granny smith 2 łyeczki cynamonu 1 łyeczka mielonej gałki muszkatorowej cukru rozpuszczonego masła imonki Obierz jabłka i pokrój je w cienkie plastry.
8. Dodaj przyprawy, cukier, rozpuszczone masło i sok z limonki, dobrze wymieszaj i pozostaw na 30 minut do odziny.
9. Pieczenie: 1 jajko Cukier brązowy i biały Umieść pierwsze ciasto w uprzednio natuszczanej formie.
10. Posmaruj całe ciasto roztrzepanym jajkiem.
11. Wlej nadzienie, formując kopu, a następnie przykryj drugą część ciasta.
12. Dobrze połącz oba ciasta.
13. Zrób otwór o średnicy 3 do 4 cm na środku, a następnie wykonaj kilka nacięć na ciecie.
14. Posmaruj roztrzepanym jajkiem, a następnie posyp mieszaną cukrów.
15. Jeśli masz czas, aby pozostawić tartę w lodówce, to dobrze (ale nie jest to konieczne), ciasto lepiej zachowa swoją formę podczas pieczenia.
16. Wódkę do piekarnika nagrzanego do 170°C na 45 minut do odziny w zależności od jabłek, ciasto powinno być dobrze zarumienione pod koniec pieczenia, a jabłka powinny być miękkie (jeśli jabłka nie są wystarczająco ugotowane, a ciasto jest już dość ostre, możesz przykryć je folią aluminiową, aby dokończyć pieczenie).
17. Pozwól ostygnąć, a następnie delektuj się!