

Tart od Jabuka Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 35 minuta

Vrijeme kuhanja/pečenja : 30 minuta

Spremno za 65 minuta

Razina : Napredna

Pâte Sucrée:

- Glatko brašno 250g
- Maslac 125g
- Šećer u prahu 85g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)

Nadjev od Jabuka:

- Jabuke, oguljene i očišćene 600g
- Maslac 50g
- Šećer 50g
- Vanilija u prahu
- Cimet u prahu

Crumble od Lješnjaka:

- Glatko brašno 50g
- Maslac 50g
- Šećer u prahu 50g
- Lješnjaci, tostirani i nasjeckani 50g

Upute

1. Da biste napravili nadjev od jabuka, ogulite i očistite jabuke, te ih narežite na kockice.
2. Stavite maslac i šećer u lonac i zagrijte dok se maslac ne otopi.
3. Dodajte jabuke, cimet i vaniliju u prahu i kuhajte dok sva tekućina ne ispari i jabuke omekšaju. Ostavite ih da se ohlade.
4. Da biste napravili pâte sucrée, stavite omekšani maslac i šećer u prahu u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom. Miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane kremasta. Dodajte jaje i nastavite miksati dok smjesa ne postane jednolika. Silikonskom špatulom umiješajte prosijano brašno. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i stavite ga u hladnjak na otprilike 30 minuta.
5. Da biste napravili crumble, u zdjeli pomiješajte prosijano brašno i šećer u prahu, te im dodajte hladni maslac narezan na kockice. Utrljajte suhe sastojke u maslac dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte tostirane nasjeckane lješnjake i umiješajte ih. Rasporedite smjesu na lim za pečenje obložen masnim papirom i pecite na 180°C otprilike 10-15 minuta, dok ne porumeni. Zatim ga izvadite i ostavite da se ohladi.
6. Razvaljajte ohlađeno tijesto i njime obložite kalup za tart promjera 24cm. Pecite ga na 180°C prvo s utezima 10 minuta, a zatim izvadite utege i pecite još 10-15 minuta. Kada je tart potpuno pečen premažite ga jajetom, pa ga vratite u pećnicu na još 2 minute.
7. Ohlađeni tart napunite ohlađenim nadjevom od jabuka, na to rasporedite crumble i pospite šećerom u prahu.