



Prikrytá jablková torta

maškrtníkov poteší

asi 12 porcií



stredná obťažnosť

do 30 minút



1 Jablková náplň:

Jablká umyjeme, olúpeme, rozštvrtíme, vykrojíme jadierka a nakrájame na malé kúsky. Jablká podusíme za stáleho miešania s hrozienkami, polovicou cukru a škoricovým cukrom. Necháme trochu vychladnúť a potom pridáme rum a zvyšný cukor.

2 Cesto:

Múku zmiešame v mise s kypriacim práškom. Pridáme zvyšné suroviny a všetko zmiešame pomocou elektrického mixéra najprv krátko na najnižšom stupni, potom na najvyššom stupni až kým nevznikne hladké cesto. Pokiaľ sa cesto lepí, dáme ho na chvíľu do chladničky. Polovicu cesta zapracujeme na dno vymastenej a múkou vysypanej tortovej formy (priem. 26 cm) a viackrát prepichnete vidličkou a dáme piecť. Zvyšné cesto dáme prikryté do chladničky.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: 15 - 20 minút

3 Necháme celkom vychladnúť.

Prísady::

Na cesto:

300 g múka polohrubá

2 KL Kypriaci prášok do pečiva Dr.

Oetker

100 g cukor múčkový

1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
soľ

1 ks vajce

1 ks bielok

150 g maslo alebo Hera

Na jablkovú náplň:

1 kg jablká očistené a pokrájané

50 g hrozienka

80 g cukor

1 balíček Škoricový cukor Dr. Oetker

1 KL rum

Na potretie:

1 ks žĺtok

1 PL mlieko

Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)

ponorný mixér





- 4 Zo 2/3 zvyšného cesta urobíme valček, ktorý uložíme po obvode tortovej formy a prstami vytvarujeme okraj torty vysoký aspoň 3 cm (dobré pritlačíme). Do takto pripravenej formy dáme jablkovú náplň. Zvyšok cesta vyvaľkáme na placku, ktorou prikryjeme tortu. Povrch placky potrieme žĺtkom zmiešaným s mliekom a niekoľkokrát ju prepichnete vidličkou. Dáme znovu piecť.

Elektrická rúra: 200 °C

Teplovzdušná rúra: 180 °C

Doba pečenia: 20 - 30 minút

