

טארט מעמול תפוחים ותמרים



רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- קורט מלח
- גרם סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- כפות שמן קנולה
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס מים קרים
- 1/2 2/1 כוס ריבת פטל
- גרם ממרח תמרים
- גרם אגוזי מלך קצוצים דק
- גרם חמאה
- כפית קינמון טחון גדושה
- גרם סוכר לבן (אופציונלי, מאחר והבצק לא מתוק)
- תפוח עץ חצויים ופרוסים לפרוסות בעובי 3 מילימטר כל פרוסה

הכנה

1. מתאים לתבנית טארט בקוטר 22-24 ס"מ. במעבד מזון שמים את הקמח התופח, מלח, סוכר, חמאה ושמן ומעבדים לפירורים.
2. עוצרים, מוסיפים ביצים ומחצית מכמות מים ומעבדים בפולסים עד שמתחיל להתגבש בצק, במידה ויש צורך מוסיפים את יתרת המים.
3. מעבירים לשעה למקרר למנוחה.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות.
5. מחלקים את הבצק ל-2, מרדדים מחצית הבצק לעיגול בעובי 3 מילימטר ומרפדים את הקלתית. מורחים ריבה על הבצק.
6. מערבבים את חומרי המלית לתערובת אחידה.
7. מקמחים מעט משטח עבודה, מרדדים את המחצית השנייה למלבן בגודל של 26*36 ס"מ, מורחים את הממרח על הבצק ומגלגלים לגלילה מהצד הרחב. פורסים לפרוסות בעובי 1.5 ס"מ (על מנת שיהיה קל לפרוס פרוס יפות), מכניסים את הגלילה ל-10-15 דקות למקפיא.
8. מסדרים את הפרוסות בעיגול. מניחים פרוסת מעמול, לידה פרוסת תפוח, לידה פרוסת מעמול, פרוסת תפוח וחוזר חלילה. כשמסיימים את העיגול החיצוני עוברים לעיגול הפנימי, את שאריות התפוחים מסדרים ברווחים.
9. אופים 25-30 דקות עד להזהבה עדינה ויפה של הטארט.
10. מוציאים, מקררים ומפזרים אבקת סוכר.

6 servings 6