

טארט תפוחים ואפרסמונים



רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות קמח לבן
- כפות סוכר לבן
- קורט מלח
- גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות קטנות
- חלמון מביצה בגודל L
- כפות שמנת מתוקה
- לימון מגורד קליפה
- גרם סוכר לבן
- גרם אבקת שקדים
- מיליליטר שמנת מתוקה
- ביצה
- תפוחים
- אפרסמון
- 1/2 2/1 לימון סחוט למיץ
- כפות קיווי מסונן
- קורט קינמון טחון
- גרם אבקת סוכר
- גרם אגוזי לוז גרוסים
- גרם סוכר לבן
- קורט מלח

הכנה

1. מוסיפים למיקסר את כל מרכיבי הקלתית מלבד החמאה, חלמון והשמנת, ומערבלים. מוסיפים לקערה את החמאה ומעבדים עד שנוצר מרקם פירורי. מוסיפים לקערה את חלמון הביצה וכף שמנת, ומעבדים עד להיווצרות בצק.
2. יוצרים מהבצק כדור ומשטחים אותו. עוטפים היטב בניילון נצמד ומקררים במקרר למשך כ-60 דק'. לאחר כשעה מוציאים את הבצק מהמקרר, ומרדדים אותו. מרפדים בבצק תחתית תבנית פאי מתפרקת ומאפסנים שוב במקרר.
3. מוסיפים לקערה את כל מרכיבי קרם השקדים, ומערבבים, עד קבלת מרקם אחיד.
4. מוסיפים למחבת חמה את שברי אגוזי הלוז, וקולים אותם. מוסיפים 40 גרם סוכר. מערבבים קלות עד שהסוכר מתקרמל ועוטף את שברי האגוזים. בוזקים מעל מלח גס ויוצקים על השיש לקירור. גורסים קלות עם עלי ומכתש או במערוך.
5. מקלפים את התפוחים והאפרסמונים ופורסים אותם לפרוסות בעובי כ-3 מ"מ.
6. מוציאים את הבצק מהמקרר ומורחים בשכבת קרם שקדים דקה. מסדרים יפה את פרוסות התפוחים, והאפרסמונים אחד אחרי השני, פעם פרוסת תפוח ולאחריו פרוסת אפרסמון. מפזרים מעל הפירות קינמון, ומעט סוכר. עם כף מזלפים מעט קרם שקדים לאורך מרכז הפאי.
7. מכניסים את התבנית לתנור אפייה, שחומם מראש לטמפרטורה של כ-180 מעלות למשך כ-40 דקות.
8. מוציאים את התבנית מהתנור, מוסיפים מעל את מיץ הקיווי, ואת אגוזי הלוז המקורמלים (כמו שביל באמצע) ומחזירים לתנור למשך כ-7 דקות נוספות. מקררים ומפזרים אבקת סוכר.

127 דקות

8 servings 8