

טארט תפוחים פתיבר



רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי טחון לפירורים דקים
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה מומסת
- תפוחים קלופים, מגולענים וחתוכים לקוביות
- גרם חמאה
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפית קינמון טחון
- 4/1 כוס סוכר לבן
- גרם שקדים פרוסים
- פתיבר קלאסי טחון לפירורים דקים
- תפוחים
- כפות סוכר לבן
- ליטר מים
- כפות ריבה (להברשה)

הכנה

1. העוגה מתאימה לתבנית פאי בגודל 22 ס"מ.
2. מכינים את הבסיס: מערבבים פירורי פתיבר עם 2 כפות סוכר ו-80 גרם חמאה מומסת. מהדקים היטב לתחתית ולדפנות של תבנית פאי. מכניסים להתייבבות במקרר.
3. מכינים את המילוי: מכניסים לסיר קוביות מ-5 תפוחי עץ, 20 גרם חמאה, 1 כפית קינמון, 2 כפות פודינג וניל, 50 גרם שקדים פרוסים ו-1/4 כוס סוכר. מבשלים על גבי להבה בינונית עד שהתפוחים מתרככים. מורידים מהאש, מוסיפים 4 פתיבר טחונים (משאירים בצד כף מהפירורים לקישוט) ומערבבים. שופכים את תערובת התפוחים לתוך הקלתית ומיישרים.
4. למניפת התפוחים: חוצים את 3 התפוחים, מגלענים, ופורסים לפרוסות דקות. שמים בסיר 1 ליטר מים, 3 כפות סוכר ואת פרוסות התפוחים ומביאים לרתיחה. משבלים 2-3 דקות עד שהתפוחים מתרככים מעט ומסירים מהאש. מסננים את פרוסות התפוחים מהמים.
5. מסדרים את פרוסות התפוחים בצורת מניפה מעל המלית. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-170 מעלות למשך כ-15 דקות.
6. מוציאים מהתנור ומברישים בריבת משמש מדוללת במעט מים. מפזרים מלמעלה מעט פירורי פתיבר שהשארנו בצד ומגישים.

40 דקות

6 6