

Tarta frantuzeasca de mere



Dragii mei, trebuie sa incercati bunatatea asta de prajitura, aceasta tarta frantuzeasca de mere pe care am savurat-o cu totii din plin!!!! Data viitoare am de gand sa ii fac **sosul** asta de scortisoara, ca sa fie rasfatul complet!

...sau poate o tura de **crema englezasca** ☺

Ingrediente pentru o forma de aprox. 30 cm (e buna si una de 26 cm)

Blat:

- 120 g unt
- 80 g zahar
- 1 pachet zahar vanilat (10 g)
- 1 varf de sare
- 2 oua mari
- 100 g faina
- 50 g amidon alimentar
- 1 lingurita praf de copt
- zeama de lamaie

Umplutura:

- 700 g mere zemoase

Crusta:

- 300 g smantana groasa
- 100 g lapte batut/iaurt
- 100 g zahar
- 2 oua mari
- 1 lingurita cu varf praf de scortisoara
- zahar pudra pentru ornat

Poze noi [\[\]](#)



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Merele se spala si se curata de coaja; se taie in felii subtiri si se stropesc cu zeama de lamaie (ca sa nu se innegreasca). Se lasa deoparte.

Pentru blat, se amesteca untul cu zaharul si zaharul vanilat; se adauga praful de sare si cele doua oua (pe rand) si se amesteca pana cand nu se mai simte zaharul. Faina se amesteca cu amidonul si praful de copt si se incorporeaza usor in compozitia de oua.

Mie toata operatiunea asta mi-a facut-o „ajutorul” meu (nepretuit ☺) in bucatarie:



Se toarna aluatul in forma si se aseaza deasupra feliile de mar:



Se da la cuptor pentru cca. 30 de minute, timp in care se pregateste crusta: se amesteca smantana si laptele batut cu zaharul si ouale. Se condimenteaza cu scortisoara si se toarna deasupra aluatului copt pe jumatare. Se da din nou la cuptor, pentru cca.

35-40 de minute:



Se lasa apoi la racit in forma si se scoate cand e gata:



A doua zi dimineata, se serveste alaturi de nelipsita cafea cu lapte ☺



Se feliaza:



<http://savalaura.blogspot.com>

...si pudreaza. Sau invers :))



<http://savalaura.blogspot.com>

Pentru voi!!!!!!





<http://savalaura.blogspot.com>

O puteti savura, asa cum va spuneam la inceputul postarii, cu sirop de scortisoara (eu il adoooor ☺) sau cu crema de ou ori cu o cupa mare de **inghetata de vanilie**

...sau numai cu frisca?!

...desi la cat de zemoasa si pufoasa e, as spune ca e perfecta asa cum e!

Reteta preluata de la **Cami**