

Gost blogger: Francuski tart sa jabukama

Kad sam svojim blog prijateljima objavila da se selim bili su svjesni da neko vrijeme ne?u mo?i pisati postove i recepte. Polako sam se smjestila, još mi fali par stvari :?itaj pe?nica: da se sve posloži i kre?em u nove kulinarske avanture. Dobro je to da novi stan ima odli?o svjetlo pa fotke ne?e biti problem, kao ni video :)

Prva koja mi je došla u goste je [Mateja sa bloga M's Bakery](#) i podijelit ?e vam recept za francuski tart sa jabukama, koji moram priznati izgleda genijalno. Uživajte!



Tijesto:

250gr oštrog brašna

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

125gr maslaca

2 žumanjka

2 žlice šećera

na vrh žličice burbon vanilije

prstohvat soli

malo hladne vode za umijesiti tijesto

U posudu staviti brašno, dodajte maslac narezan na listiće i trljajte prstima maslac u brašno dok ne dobijete smjesu nalik krušnim mrvicama. Dodajte šećer, sol, vaniliju i žumanjke. Po potrebi dodajte hladne vode koliko vam je dovoljno da umijesite tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu i spljoštite u disk, omotajte prozirnom folijom i stavite u hladnjak na pola sata.

Kalup za tart (28cm) premažite maslacem i pobrašnite, višak brašna istresite.

Tijesto razvaljajte na pobrašnjeloj podlozi i pomoću valjka prebacite u kalup, utisnite ga i izbockajte vilicom.

Vratite u hladnjak dok vam se grije pećnica.

Pećnicu zagrijte na 180C.

Kada se pećnica ugrijala, tijesto prekrijte papirom za pečenje i preko stavite kuglice za pečenje, možete koristiti i rižu ili slanetak.

Na ovaj način ćete spriječiti da vam se tijesto skvrži tokom pečenja.

Pecite 15minuta, maknite papir za pečenje i pecite još 5 minuta.

Nadjev (pire od jabuka)

50gr maslaca

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

4 ve?e jabuke (izaberite kiseliju sortu)

4 žlice vode

žlicu še?era

1 žli?icu cimeta

na vrh žli?ice burbon vanilije

malo limunovog soka

+ 2 - 3 jabuke

malo limunovog soka

1 žlica sme?eg še?era

cimet

1 žlica pekmeza od marelice

Prvo pripremite nadjev.

Jabuke ogulite i narežite na kocke.

Sve sastojke stavite u posudu i kuhajte 10 - 15 min dok jabuke ne omekšaju. Miješajte povremeno.

Kada su jabuke omekšale, pretvorite ih u pire pomo?u štapnog misera ili blendera.

Pire rasporedite preko tijesta.

Ostale jabuke ogulite i narežite na kriške, pokapajte limunovim sokom.

Složite ih preko nadjeva. Ja sam slagala u krug, prvo uz rub pa prema sredini.

Posipajte jabuke še?erom i cimetom i pecite 30 - 40 minuta.

Vru?u pitu premažite pekmezom od marelica koji prije lagano ugrijte da vam je lakše premazati.



Mateju prona?ite na Instagramu [@matejakrvaric](#) #msbakery i na [Facebook stranici](#) :)