

# ВАНИЛЬНЫЙ ТАРТ С ЯБЛОЧНЫМИ РОЗАМИ

🕒 2 ч    👤 8



## Ингредиенты:

### Для песочного теста:

- Сливочное масло комнатной температуры - 8 ст. л.
- Сахарная пудра - 1/3 стакана
- Большой яичный желток – 1 шт
- Соль - 1/2 ч. л.
- Мука – 1,25 стакана

### Для ванильного крема:

- Молоко - 1 стакан
- Сливки - 1 стакан
- Стручок ванили – 1 шт
- Яичный желток – 4 шт
- Кукурузный крахмал - 1 ст. л.
- Сахар - 2 ст. л.

### Для яблочных розочек:

- Большие красные яблоки - 7 - 8 шт
- Свежий апельсиновый сок - 1/2 стакана
- Сахар - 1/2 стакана
- Сливочное масло - 1/2 стакана



## Способ приготовления

1. Взбейте миксером масло и сахарную пудру. Добавьте яичный желток и перемешайте до полного соединения.

Всыпьте соль и муку и перемешайте миксером на низкой скорости до тех пор, пока тесто не станет однородным. Раскатайте тесто в тонкий круг и уложите в форму для выпечки, равномерно распределив его. Вилкой проткните дно коржа в нескольких местах. Заверните форму в пищевую пленку и охладите 30 мин.

Выпекайте при температуре 200°C до золотисто-коричневого цвета (около 15 мин.). Осторожно вытащите и остудите.

2. Смешайте молоко и сливки в маленькой кастрюле. Острым ножом разрежьте стручок ванили пополам и добавьте в молочную смесь. Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, 5 мин. (не допускайте кипения). Процедите.

Взбейте яичные желтки, кукурузный крахмал и сахар. Вылейте горячее молоко в яичную смесь, постоянно взбивая. Перелейте смесь обратно в кастрюлю и поставьте на медленный огонь. Готовьте, постоянно помешивая, 10-15 минут или пока заварной крем не загустеет. Выложите крем в корзинку.

3. Соедините в кастрюле сок, сахар и масло. Нарезьте яблоки и положите в кастрюлю. Протушите на медленном огне 10 минут, пока они не станут мягкими. Дайте остыть.

Скрутите небольшой кусочек яблока в трубочку. Взяв больший кусочек, создайте второй лепесток вокруг первого. Продолжайте, пока у вас не получится целая «цветущая» роза. Готовые розочки вставляйте прямо в крем.

Посыпьте все сахарной пудрой.

FREYASHOP

Еще больше рецептов на сайте

freyashop.com.ua