



Hozzávalók a tésztához:

4 dl (kb. 26 dkg) finomliszt, 12,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, fél mokkáskanál só, 0,5 dl hideg víz

a töltékhez: 75-80 dkg alma, 1 citrom leve, 4 evőkanál (kb. 10 dkg) kristálycukor, 5 dkg vaj vagy sütőmargarin

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj vagy sütőmargarin

1. A tésztához a lisztet a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, megsózzuk, majd a vízzel összegyúrjuk. Folpackba csomagolva 1 órára hűtőszekrénybe tesszük.
2. Az almát megmossuk, hámozás nélkül félbevágjuk, magházát kimetsszük, majd húsát 3 milliméter vastagon felszeleteljük.
3. A tésztát egy kivajazott, 26 centi átmérőjű, alacsony tortaformába simítjuk úgy, hogy pereme is legyen (a legegyszerűbb kézzel belenyomkodni). Az almát körben rárakjuk úgy, hogy a szeletek félig takarják egymást. A citrom levével megöntözzük - vagy ecsettel rákenjük -, majd a cukorral megszórjuk. Az olvasztott vajjal (margarinnal) meglocsoljuk, végül előmelegített sütőben, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 30 percig sütjük. Mire kihűl, az almából kisült levet a tészta mind beissza, így nem lesz „szalonnás”.

Jó tanács

- Tejérzékenyek vaj helyett margarinnal készítsék.

8 szelet

Elkészítési idő: 1 óra

Egy szelet: 378 kcal