



Hozzávalók

a tésztához: 2 dl (kb. 13 dkg) finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 6,5 dkg vaj vagy sütőmargarin, csipetnyi só, kb. 0,25 dl víz
a töltelékhez: 1 kg alma, 1 citrom leve, 4-5 evőkanál kristálycukor (valódi barna cukor vagy méz is lehet), fél mokkáskanál őrölt szegfűszeg

1. A lisztet a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk, megsózzuk és annyi vízzel, hogy félkemény tésztát kapjunk, összegyúrjuk. Hűtőszekrénybe tesszük és fél órán át pihentetjük.
2. Az almát meghámozzuk, félbehasítjuk, magházát kimetsszük, húsát 3 centis kockákra vágjuk. Citromlevet csöpögtetünk rá, nehogy megbarnuljon, majd a cukorral meg a szegfűszeggel összekeverjük.
3. Egy kerek, 20 centi átmérőjű, 10 centi magas tűzálló tálba halmozzuk. A tésztát kinyújtjuk és az almára terítjük, de nem nyomkodjuk le erősen.
4. Előmelegített sütőben, nagy lánggal (225 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 30 percig sütjük. Langyosan, hidegen egyaránt finom.
5. A süteményt kanállal szedjük a tányérra. Olyan mintha befőttet kínálnánk egy kis tésztát ráborítva. tehát csak a nevében torta. Letakarva szobahőmérsékleten 2 napig eláll.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag: 404 kcal • 4,7 g fehérje • 14,8 g zsír • 62,9 g szénhidrát • 2,5 g rost • 0 mg koleszterin