



Plăcintă cu mere acoperită

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 25 min

Timp total 1h 30 min

Dimensiunea porției 12 bucăți

Ingredient

- 200 g unt, rece, în bucăți mici și puțin mai mult de uns
- 250 g zahăr
- 380 g făină și puțin mai mult pentru Bearbiten
- ¼ Pck. Praful de copt
- 1 ou
- 1 linguriță zahăr vanilat, de casa
- 1000 g mere acre, în felii groase de 5 mm
- ½ linguriță scorțișoară
- 50 g Stafide

Pregătire

1. Se adaugă untul, 200 g zahăr, făina, praful de copt, oul și zahărul vanilat în vasul de amestecare și se amestecă cu spatula timp de **50 sec./viteza 5**. Scoateți aluatul din vasul de amestecare, formați-l într-o minge, înfășurați în folie agățată și lăsați să se odihnească în frigider timp de aproximativ 30 de minute. În acest timp, pregătiți umplutura.
2. Se amestecă merele, scorțișoara, 50 g zahăr și stafidele într-un castron.
3. Preîncalzeste cuptorul la 200°C. Tavă cu arc de unger (Ø 26 cm).
4. Împărțiți aluatul în 2 părți (aproximativ 2/3 și 1/3) și formați-l în bile. Se rostogolește mingea mai mare rotundă pe o suprafață de lucru cu făină (Ø 32 cm), se aliniază cu ea tigaia de primăvară pregătită și se trage o margine (aproximativ 3 cm). Străpungeți pământul de mai multe ori cu o furculiță. Răspândiți umplutura de mere deasupra.
5. Se întinde bila mai mică de aluat pe suprafața de lucru cu făină (Ø 26 cm) și se acoperă umplutura cu ea. Apăsăți bine aluatul pe margine și înțepați ușor de 3-4 ori cu o furculiță.
6. Coaceți tortul timp de 35 de minute (200 °C), lăsați-l să se răcească în tablă, tăiați în bucăți și serviți.

Sugestii & Sfaturi

- Se serveste cu frisca.
- Periați tortul cu o glazură de zahăr.