



Яблочный торт

Elmalı Pasta



4 шт. жестких крупных яблока
2 яйца
0,5 стакана сахара
100 гр. сливочного масла
0,5 ч.л. разрыхлителя
0,5 стакана воды
1 ч.л. корицы
1 стакан муки
Посыпать:
0,5 стакана сахарной пудры

- # Разъемную форму диаметром 26 см. хорошо смазать сливочным маслом.
- # Яблоки очистить порезать ломтиками и плотно выложить в форму. Сверху полить 0,5 стаканом воды и посыпать корицей.
- # В глубокой чашке взбить яйца и сахар.
- # Добавить сливочное масло, муку и разрыхлитель. Взбивать до однородной массы.
- # Тесто выложить на яблоки ложкой оставляя промежутки. Затем обратной стороной ложки соединить тесто, не закрывая полностью яблоки.
- # Печь торт в заранее разогретой до 180 градусов духовке 30 минут, затем убавить до 160 градусов и печь еще 30 минут.
- # Достать из духовки и через 10 минут вытащить из формы, перевернув, яблоки должны быть сверху. Сверху посыпать сахарной пудрой.
- # Подавать теплым.

Этот торт можно приготовить с грушами.