ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ

Как так получилось, что за 20 лет существования ресторана "Стейкхаус", я ни разу не попробовала этот яблочный тарт?

Почему вы скрывали от меня, что это божественно вкусно?!? Видимо, из-за того, что я вообще не сладкоежка, я всегда выбор делаю в пользу карпаччо, а после плотного ужина на десерт обычно места не остается...

И вот наконец-то звезды сложились, и я таки попробовала его! Это восторг, со мной согласятся многие...

Но попробовала его не одна я, попробовали его еще и мои дети!

И теперь, чуть ли не каждый день, требуют яблочный тарт... Нашла выход из ситуации. В морозилке была упаковка теста фило, были яблоки зеленые, осталось только купить упаковку мороженного...

Получилось отлично. По фото понятно... съели 4 штуки не особо отвлекаясь на фотосессию. Обещаю, в следующий раз уделить больше времени фотосесии. Если получится...

Понадобится:

на 4 штуки:
замороженное тесто "фило" - 1/2 упаковки
яблоки зеленые - 5-6 штук
сахар - 4-6 столовых ложек
мороженное - 4 шарика
мята

Приготовление:

Тесто разморозь в холодильнике. Тесто разложи и раздели на две части.
Из теста вырежи круг и раздели на две части, так чтобы на каждую порцию тарта шло 6-8 листов теста фило.
Выложи на противень тесто, сверху веером выложи тонко нарезанные кружочками яблоки. Посыпь обильно сахаром и запекай при температуре 180 градусов, 15 минут.
На готовый тарт выложи шарик мороженного.
Яблоки пускают немного сока, сахар плавится и все это превращается в карамель.
Можно еще отдельно сделать карамель со сливочным маслом растворив сахар на сухо сковороде и добавив ломтик масла.