

Тарт од јаболка со целувки

Потребни состојки:

За тартот:

- 150 г брашно
- 2 лажица шеќер
- 1 лажица ванилин шеќер
- $\frac{1}{4}$ лажичка сол
- 120 г путер
- 1 жолчка
- 2 лажици ладна вода

За филот од јаболка:

- 3 јаболка
- 1 лажичка цимет
- 100 г сок од јаболка
- 100 г вода
- кора од лимон

За целувката:

- 3 белки
- 150 г шеќер
- 1 лажичка сок од лимон

Начин на подготвување:

Најпрво одделете ги белките од жолчките, ставете ги во сад за матење и оставете ги на собна температура околу 1 час. Садот во кој ги ќе ги матите беките не треба да има остатоци од вода или маснотија, исто така и маталките од миксерот.

Во процесор (може и рачен сецко доколку има метални ножиња или пак со рака) ставете ги брашното, шеќерот, ванилиниот шеќер, солта и путерот и пулсирајте неколку пати.

Кога смесата е соединета додадете ја жолчката и повторно промешајте да се соедини. На крај додадете 1 до 2 лажици ладна вода и промешајте додека да добиете ронки. Смесата извадете ја од процесорот формирајте диск од неа, завиткајте го во најлонска фолија и оставете ја во ладилник 30-тина минути. Во меѓувреме спремете го филот.

Јаболката излупете ги, исчистете ги од семенките, исечете ги на помали парчиња и ставете ги во сад за пржење. Додадете ги водата и сокот од јаболка, циметот и кората од лимонот. Пржете на средна температура додека јаболката не омекнат а течноста да испари. Испасирајте ги и ставете ги во ладилник.

Кога и јаболката и тестото се ладни на набрашната површина со сукало расучете кора малку поголема од садот во кој ќе го печете тартот. Внимателно насукајте ја кората на сукалото и пренесете ја во садот за печење. Убаво натапкајте ја во садот (доколку некаде се скине слободно додадете парче и залепете ја, после печењето нема да се забележува) и убаво оформете ги ивиците со нож. Внатре турете го изладениот фил од јаболка и повторно се заедно ставете во ладилник.

Загрејте ја фурната на 200 °C .

Печете 15 минути на 200 °C а потоа уште 20 минути на 175 °C.

Белките кои претходно ги оставивме на собна температура ги матиме со рачен миксер 2-3 минути или додека не се запенат и формираат меки врвови. Потоа со вклучен миксер додете една лажица шеќер и матете додека не се стопи. Потоа додадете друга и се така додека не го потрошите шеќерот. Додадете 1 лажица сок од лимон. На крајот треба да добиете цврста, сјајна смеса, од која кога ќе ги повлечете маткалките треба да се формираат цврсти врвови.

Кога тартот е веќе печен врз наго ги додаваме изматените белки и го враќаме во фурна уште 15-20 минути на 100 °C или додека белките не добијат потемни врвови. Исклучете ја фурната и оставете го во исклучена фурна уште половина час.

Пред да го сервирате оставете добро да се излади на собна температура.