


Ябълкова торта с бадеми

Класическа рецепта за сладкиш с ябълки

16 парчета (/парченца)

 Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

250 г ябълки (2 ябълки, обелени, почистени)
1 с.л. лимонен сок
120 г брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
0,25 ч.л. сол
115 г краве масло
150 г захар
2 бр. яйца
1 с.л. есенция ванилия
Dr.Oetker 38 мл
30 г бадеми (смлени бадеми в комбинация с орехи и кокосови стърготини)
1 пак. захар с канела Dr.Oetker
30 г бадеми (филирани)
3 с.л. захар
1 с.л. есенция бадем Dr.Oetker 38 мл

- 1 Загрейте фурната на 180°C.
- 2 Нарезете ябълките на средно големи кубчета, полейте ги с лимонения сок и ги разбъркайте. Оставете настрана.
- 3 Подгответе 20-22 см форма за печене, като намажете стените с масло, а дъното покриете с хартия за печене.
- 4 Разбийте маслото и захарта на пухав крем в друга купа. Добавете яйцата едно по едно и продължете да разбивате, докато сместа се увеличи на обем. Добавете есенцията ванилия и бадем, смлените бадеми, разбъркайте. Добавете смесеното с бакпулвера брашно и сол и объркайте с шпатула. Добавете нарязаните ябълки в сместа и объркайте всичко.
- 5 Разстелете полученото тесто в подготвената форма и загладете отгоре. Поръсете с филираните бадеми и захар. Печете в средата на фурната около 40 мин, като проверите за готовност с дървено шишче. Оставете тортата да се охлади за пет минути във формата, след което извадете внимателно и охладете напълно върху решетка.