

Wähenblech 28 cm Ø

Zutaten: (für 4 Personen)

1 Stück Kuchenteig, rund (230 g)

Belag:

1,8 dl Schlag- oder Halbrahm

4 Essl. Zucker, 3 Eier

Schale von 1 Zitrone, 600 g Äpfel

Moule à tarte de 28 cm Ø

Ingrédients: (pour 4 personnes)

1 paquet de pâte à gâteau ronde (230 g)

Farce:

1,8 dl de crème à fouetter ou de demi-crème

4 c. à s. de sucre, 3 œufs

zeste d'un citron, 600 g de pommes

Teglia di 28 cm Ø

Ingredienti: (per 4 persone)

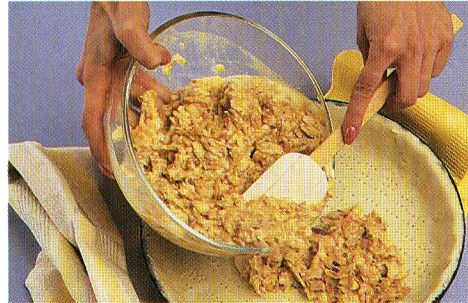
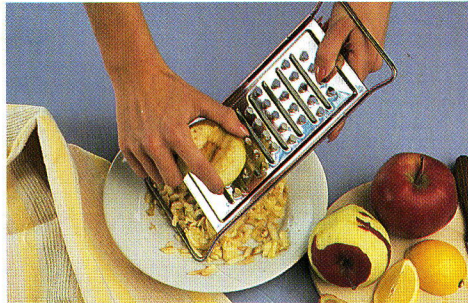
1 pezzo di pasta per torte rotondo (230 g)

Farcia:

1,8 dl di panna da montare o semigrassa

4 cucchiaini di zucchero, 3 uova

scorza di 1 limone, 600 g di mele



Zubereitung: Blech mit Backpapier, dann mit dem Teig auslegen, mit der Gabel mehrmals einstechen.

Ofen auf gute Mittelhitze (200 °C) vorheizen.

Rahm steif schlagen, Eier und Zucker verrühren. Zitrone waschen und Schale abreiben. Alles unter den Rahm ziehen. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen, an der Röstiraffel reiben, unter den Rahm ziehen. Belag auf Teigboden verteilen.

Während ca. 40 Min. backen.

Lauwarm servieren.

Préparation: habiller le moule de papier sulfurisé et couvrir de pâte, piquer le fond avec une fourchette.

Préchauffer le four à 200 °C.

Fouetter la crème, mélanger les œufs et le sucre. Laver le citron et en râper le zeste. Incorporer le tout à la crème. Laver les pommes, les évider et les râper. Ajouter à la crème. Répartir la farce sur le fond de tarte.

Cuire au four pendant 40 min.

Servir tiède.

Preparazione: foderate la teglia, prima con carta per cottura in forno, poi con la pasta e bucherellate il fondo con una forchetta.

Preriscaldate il forno a buon calore medio (200 °C).

Montate la panna, mescolate lo zucchero e le uova. Lavate il limone e grattugiate la scorza. Lavate le mele, privatele dei torsoli, grattugiatele con la grattugia per rости e incorporatele nella panna. Distribuite il ripieno sul fondo di pasta.

Cuocete per ca. 40 minuti e servite tiepido.