



1

Смешайте муку с 1/2 часть сахара и нарезанным холодным маслом – взбивайте блендером или вымешивайте. Вбейте яйцо и влейте 1 ст.л. воды. Тесто заверните в пленку или полиэтиленовый пакет и положите в холодильник на 30-40 минут.



2

Натрите цедру апельсина. Сок апельсина отожмите в миску. 1/3 яблок нарежьте тонкими дольками, 2/3 части порежьте кубиком.



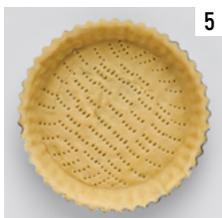
3

Разогрейте сковороду и высыпьте на нее оставшийся сахар. Прогрейте 40-50 секунд, выложите яблоки, нарезанные кубиком, корицу и ванилин. Обжаривайте 5-7 минут на малом огне, помешивая. Влейте сок апельсина (2-3 ст.л. оставьте для шага 6), изюм и 1/3 часть цедры. Прогрейте на слабом огне 3-4 минуты. Снимите с огня и остудите.



4

Разогрейте духовку до 190°C. Тесто раскатайте толщиной 0,5 см. Сверху примеряйте форму для запекания, тесто должно быть больше, чем форма, на 4-5 см с каждого края. Накрутите тесто на скалку и аккуратно перенесите в форму.



5

Подровняйте края теста и сделайте на нем вилкой проколы.



6

Выложите начинку на тесто, разровняйте. Яблоки, нарезанные дольками, аккуратно выложите сверху на тарт, сбрызните соком апельсина и посыпьте щепоткой сахара. Запекайте при 190°C. 30-35 минут



7

подавайте горячий яблочный тарт к столу.