



רכיבים:

לקלתית:

90 גרם חמאה

¼ כוס אבקת סוכר

½ כוס שקדים מולבנים וטחונים

מעט מלח

¾ כוס קמח תפוחי אדמה

למלית התפוחים:

1½ ק"ג תפוחי עץ מזן סמית', קלופים ופרוסים

¼ כוס סוכר

3 כפות מים

מיץ מ - ½ לימון

1 תרמיל וניל חצוי לאורכו

אופן ההכנה:

הקלתית:

1. לקערת מעבד המזון מכניסים את החמאה, אבקת הסוכר, השקדים המולבנים, המלח וקמח תפוחי האדמה ומעבדים עד לקבלת בצק מגובש בצורת כדור.

2. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך כשעתיים.

מלית התפוחים:

1. מכניסים לסיר בינוני את פרוסות התפוחים, מוסיפים את מיץ הלימון, את הסוכר, את המים ואת תרמיל הונויל ומביאים לרתיחה קלה.

2. מבשלים במשך 15 דקות, עד לריכוך.

3. מסירים מהאש, מצננים ומוציאים את תרמיל הונויל.

הרכבת הטארט:

1. מחממים את תנור האפייה לחום בינוני (180 מעלות).

2. מניחים את הבצק בתבנית האפיה ומרדדים לעובי של 5 מ"מ ומעט גדול יותר מתבנית האפייה.

3. על גבי הקלתית מניחים מהמלית, מסדרים מעל מספר פרוסות תפוחים.

4. אופים במשך 30 דקות, עד שהבצק מתרכך ומזהיב.

5. מוצאים מהתנור, מצננים ומגישים.

