

Tarta jabłkowa z sosem czekoladowym

Składniki:

- 250 g mąki (ok. 1,5 szklanki),
- 100 g cukru pudru,
- 3 żółtka,
- 100 g masła,
- 1 łyżka oleju,
- 1 łyżka bulki tartej
- **Masa jabłkowa:** 100 ml kwaśnej, gęstej śmietany,
- 3 łyżki cukru pudru,
- pół łyżeczki gałki muszkatołowej,
- 3-4 kwaskowe jabłka,
- 1 łyżka soku z cytryny,
- 1 łyżka roztopionego masła
- **Sos czekoladowy:** 50 g gorzkiej czekolady, 60 ml śmietanki 30%, 1 łyżeczka masła,

Przygotowanie:

Mąkę wymieszać z cukrem pudrem, dodać miękkie masło, żółtka, sól i całość mieszać łyżką, a później szybko zagnieć rękoma. Wyrobione ciasto odstawić na ok. 30 minut w chłodne miejsce. Spód tortownicy lub innej okrągłej foremki wysmarować olejem i oprószyć bułką tartą. Ciastem wyłożyć dno formy, wyrównać i wstawić na 15 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika. Ciasto wyjąć i odstawić do ostudzenia. Przygotować masę jabłkową. Śmietanę wymieszać z cukrem pudrem, gałką muszkatołową i powstałą masą posmarować spód ciasta. Jabłka obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić je na cienkie plastry. Plasterki jabłka poleć sokiem z cytryny i wymieszać. Na masie ze śmietaną układać plastry jablek dookoła, jeden na drugim. Ułożyć w taki sposób 2 warstwy. Wierzch tarty posmarować roztopionym masłem, a następnie piec ciasto 25-30 minut w rozgrzanym do 180°C piekarniku. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać do niej masło i cukier oraz śmietankę. Cały czas mieszać i podgrzewać, żeby składniki dobrze się połączyły. Tartę podawać na zimno lub ciepło z dodatkiem sosu czekoladowego.

