

Francia almatorta.

A francia almatorta az egyik legnagyobb ízű édesség, ugyanis nagyon könnyű elkészíteni és pillanatok alatt megsül. Legjobb nyár végén, ősz elején sütni, mert ekkor érik az alma és léptenyomon almától roskadozó fába botolhatunk. A legjobb több különböző fáról szüretelni, hogy édes és savanyú almák vegyesen kerüljenek a francia almatorta tetejére. Semmi nem fogható a frissen szedett almához. Semmiképp nem szabad kihagyni.

Az almát a népi gyógyászat is nagyra becsüli, mert maras pektin tartalma miatt jótékony hatása van az emésztésre, valamint segít a szívbetegségek megelőzésében.

#### HOZZÁVALÓK:

200 gramm liszt  
100 gramm cukor  
100 gramm vaj  
2 zacskó vaníliás cukor  
6-7 szem alma  
1 citrom leve  
fahéj és szerecsendió

#### A TÉSZTA ELŐKÉSZÍTÉSE

A vajat egy edényben olvasszuk meg, majd keverjük össze a egy tálban a liszttel és a cukorral. Annyi cukrot adjunk csak hozzá, hogy édes legyen a tészta. Fél deci langyos vizet adjunk hozzá, hogy tésztává tudjuk gyúrni. Ha szükséges szórjuk meg egy kevés liszttel és újra gyúrjuk át, hogy megkapjuk a tésztát. Ha többször átggyúrtuk, tekerjük fóliába és tegyük pihenni a hűtőbe.

#### AZ ALMASZÓSZ

Ahhoz hogy a francia almatorta még ízletesebb legyen, a szeletek és a tészta közé almaszószt kenünk, ami ragasztóként is funkcionál. Két almát kockázzunk fel és tegyük őket olvasztott vajra egy serpenyőbe. Szórjuk meg fahéjjal, szerecsendióval és vaníliás cukorral, majd, egy kis vizet adjunk hozzá és pároljuk puhára az egészet. A végén facsarjuk hozzá egy fél citrom levét. Ha már megpuhult az alma, az egészet turmixoljuk le. Ha végeztünk, akkor egy lekvár állagú izgalmas almakrémet kapunk.

#### A FRANCIA ALMATORTA

Ahhoz hogy az almák ne barnuljanak meg, a következő trükköt alkalmazzuk. Egy tálat töltsünk meg vízzel és facsarjunk bele egy fél citromot. Mikor meghámozzuk az almákat, egyszerűen dobjuk őket a savas fürdőbe, így nem kezdenek el barnulni. Ha elkészültünk a hámozással, vegyük elő a tésztát a hűtőből.

A tésztát nyújtsuk jó vékonyra, kb. 1 cm vastagra. Ehhez használhatunk vágódeszkát, vagy ha az nincs kéznél, akkor egy borosüveg is megteszi. A kinyújtott tésztát helyezzük bele egy kivajazott sütőformába, majd jól nyomkodjuk bele. A kilógó széleket egy éles késsel vágjuk le, vagy vissza is hajthatjuk.

Első lépésként kenjük meg a tésztát almakrémmel, majd kezdjük el körberakni vékony alma szeletekkel. Ne felejtsük lecsöpögtetni az almákat szeletelés előtt, nehogy elázzon a tészta. Ha végeztünk, szórjuk meg a francia almatorta tetejét cukorral és helyezzünk rá pár darabka vajat. Tegyük be 200 fokra előmelegített sütőbe és körülbelül 40 percig süssük, vagy amíg világosbarna nem lesz a széle. Sütés közben a cukor karamellizálódik és a vaj szépen elolvad, ettől nagyon omlós és krémes lesz az egész sütemény állaga.

