Tarta z jabłkami

Składniki

- 200 g mąki pszennej
- 4 łyżki cukru pudru
- 100 g masła
- 1 żółtko
- 3-4 duże jabłka
- 2 galaretki cytrynowe
- ulubiona przyprawa do jabłek (np: cynamon, kardamon, anyż..)
- cytryna
- 200 ml śmietany kremówki
- 2 łyżeczki cukru
- płatki migdałów do dekoracji

Sposób przygotowania

Mąkę przesiewamy z cukrem łączymy z masłem. Dodajemy żółtko i szybko zagniatamy ciasto. Schładzamy ok 30 min w lodówce. W między czasie obieramy jabłka i kroimy w kostkę i skrapiamy sokiem z cytryny. Przekładamy je do rondelka i podlewamy odrobiną wody delikatnie dusimy. Dodajemy odrobinę cukru (do smaku) i przyprawy. Gotujemy do momentu, kiedy jabłka są miękkie, ale w całości. Zdejmujemy z palnika, 2 galaretki cytrynowe rozpuszczamy na max w 2 szkl wody (u mnie ok 1,5 szkl) i dodajemy do gorących jabłek i dokładnie mieszamy. Odstawiamy do wystudzenia.Ciasto wyjmujemy z lodówki i wałkujemy, przekładamy do naszej formy na tartę. Możemy również wylepić ją ciastem i nakłuwamy spód tarty widelcem. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i pieczemy ok 20 min (do momentu, kiedy nabierze pięknego złotego koloru). Wyjmujemy upieczoną z piekarnika i czekamy, aż ostygnie. Na wystudzony spód od tarty wylewamy tężejące jabłka i wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Mocno schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno, dodając cukier i dowolnie dekorujemy nią naszą tartę i posypujemy górę prażonymi płatkami migdałów.