



σκι

Το

«μεθυσμένο» κέικ

Υλικά συνταγής

- 1 κιλό ξυνόμηλα
- 150 γραμμάρια ζάχαρη
- 20 γραμμάρια βούτυρο γάλακτος

Ζύμη τάρτας

- 100 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
- 100 γραμμάρια μαργαρίνη
- 2 αυγά
- 250 γραμμάρια αλεύρι μαλακό
- βανίλια, αλάτι
- σταφίδες
- ούισκι

Τρόπος παρασκευής - Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε τις σταφίδες να πάρουν μια βράση κατόπιν τις σουρώνουμε και ζεστές τις βάζουμε σε ένα λεκανάκι, σκεπάζουμε τις σταφίδες με ούισκι και τις αφήνουμε να μαριναριστούν για 24 ώρες περίπου.

Τάρτα

Βάζουμε στο μίξερ μαργαρίνη και άχνη να αφρατέψουν λίγο, κατόπιν ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά το αφήνουμε να αφρατέψει μαζί με τα αυγά για 3-5 λεπτά περίπου και ρίχνουμε το αλεύρι μαζί με αλάτι και βανίλια. Μόλις τραβήξει το αλεύρι η ζύμη είναι έτοιμη, βάζουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για μίση ώρα και κατόπιν φορμάρουμε στις φόρμες μας.

Γέμιση μήλου

Βάζουμε τα μήλα με την ζάχαρη σε ένα σκεύος να βράσουν για 10 λεπτά περίπου μέχρι να καραμελώσουν, κατόπιν αποσύρουμε από την φωτιά και ρίχνουμε το βούτυρο γάλακτος και λίγες από τις μαριναρισμένες σταφίδες. Ρίχνουμε την γέμιση στην φορμαρισμένη τάρτα και κλείνουμε με κορδόνια από την ζύμη που μας έμεινε. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 40-45 λεπτά.

Tip

Μπορούμε αν θέλουμε στην γέμιση να προσθέσουμε καρύδι η φουντούκι σπασμένο μαζί με λίγο κανέλα

Πηγή: newsbeast.gr