



Αμερικάνικη μηλόπιτα με καραμέλα Toffee

**Ελάτε να φτιάξουμε γρήγορα
κι εύκολα, αυθεντική
αμερικάνικη μηλόπιτα
με πλούσια γεύση καραμέλας
toffee. Φτιάξτε το απόλυτο
συνοδευτικό για καφέ,
σοκολάτα ή τσάι,
με αρωματικά μήλα,
πεντανόστιμη ζύμη και
σταγόνες καραμέλας toffee!**

ΥΛΙΚΑ για ΤΑΡΤΑ:

- 400γρ. μίγμα για γλυκά
ΒΑΣΗ ΤΑΡΤΑΣ / ΜΠΙΣΚΟΤΑ
ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΣΑΜΟΥΡΗ

- 160γρ. βούτυρο γάλακτος
ή 120γρ. σπορέλαιο
(συνταγή χωρίς λακτόζη)

- 50 γρ. αυγό (περίπου 1)

- 90γρ. ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΜΕ ΓΕΥΣΗ
ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ TOFFEE ΣΑΜΟΥΡΗ

ΥΛΙΚΑ για ΓΕΜΙΣΗ:

- 800γρ. μήλα
(6 κόκκινα μήλα & 1 ξινόμηλο)

- 120γρ. καστανή ζάχαρη

- 2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος

- χυμός μισού λεμονιού

- 1 κ.γ. κορν φλάουερ*

- 1 κ.γ. σκόνη κανέλα

- 1/2 κ.γ. σκόνη τζιντζερ

- 1/3 κ.γ. σκόνη γαρύφαλλο

Εκτέλεση:

1. Ετοιμάζουμε τη ζύμη, ως εξής: Αναμιγνύουμε το έτοιμο μίγμα για Βάση Τάρτας & Μπισκότα Βουτύρου ΣΑΜΟΥΡΗ με 160γρ βούτυρο γάλακτος κρύο και κομμένο σε μικρά κομμάτια (εναλλακτικά 120γρ. σπορέλαιο για συνταγή χωρίς λακτόζη) και χτυπάμε στο μίξερ για 2 λεπτά, μέχρι το μίγμα να γίνει σαν ψιχούλα. Στη συνέχεια προσθέτουμε 50γρ αυγά και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Διπλώνουμε το μίγμα σε μια μεμβράνη και το αφήνουμε στο ψυγείο να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150-165 °C. Τοποθετούμε μια λαδόκολλα στον πάγκο, πασπαλίζουμε με ρυζάλευρο ή κορν φλάουερ και βάζουμε πάνω την παγωμένη ζύμη. Πασπαλίζουμε πάλι με ρυζάλευρο (για να μην κολλάει) και ανοίγουμε με τον πλάστη φύλλο 4-5 χιλιοστά. Στη συνέχεια απλώνουμε το φύλλο σε ταρτιέρα μέχρι 26εκ που έχουμε ψεκάσει με spray ψησίματος ΣΑΜΟΥΡΗ. Προσαρμόζουμε τη ζύμη καλά στα τοιχώματα, κόβουμε ότι περισσεύει έξω από αυτά και την κάνουμε μπάλα. Βάζουμε στο ψυγείο την ταρτιέρα και τη ζύμη που περισσεύει, μέχρι να ετοιμάσουμε την γέμιση.

2. Καθαρίζουμε και κόβουμε τα μήλα σε φετούλες και τα ραντίζουμε με τον χυμό λεμονιού. Σε ένα μεγάλο τηγάνι, με μεσαία φωτιά, βάζουμε τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει και να γίνει καραμέλα. Προσθέτουμε το βούτυρο, τα κομμένα μήλα και τα μπαχαρικά. Σοτάρουμε μέχρι να μαλακώσουν λίγο και να ομογενοποιηθούν με την καραμέλα. Λίγο πριν το αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε το κορν φλάουερ αραιωμένο σε ελάχιστο νερό και ανακατεύουμε καλά, μέχρι τα υγρά της γέμισης να αποκτήσουν μια κρεμώδη υφή. (*εναλλακτικά παραλείπουμε το κορν φλάουερ στραγγίζοντας την γέμιση μας).

3. Γεμίζουμε την τάρτα μας με την γέμιση και καλύπτουμε με ένα φύλλο που θα φτιάξουμε από την ζύμη που περισσεύει. Αλείφουμε με λίγη κρέμα γάλακτος και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, 20' στους 200 °C και άλλα 20' στους 180 °C.

4. Σερβίρουμε την μηλόπιτα μας ζεστή, με κρέμα ζαχαροπλαστικής pâtisserie ΣΑΜΟΥΡΗ ή παγωτό βανίλια, με σταγόνες καραμέλας toffee ΣΑΜΟΥΡΗ και με το σιρόπι που στραγγίσαμε από την γέμιση μας. **Απολαύστε την!**

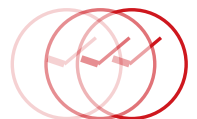
TIPS

• Εναλλακτικά, αντί του 2ου φύλλου, φτιάξτε μακρόστενα μπιστουνάκια, από τη ζύμη που περισσεύει και τοποθετήστε τα διαγώνια στη μηλόπιτα.

• Μπορείτε να την ψήσετε και ανοιχτή χωρίς το 2ο φύλλο ζύμης.



30'
προετοιμασία



60'
χρόνος αναμονής



40'
χρόνος ψησίματος



10
μερίδες



2
βαθμός
δυσκολίας



ΣΑΜΟΥΡΗ

δημιουργεί γλυκά

www.samouri.gr