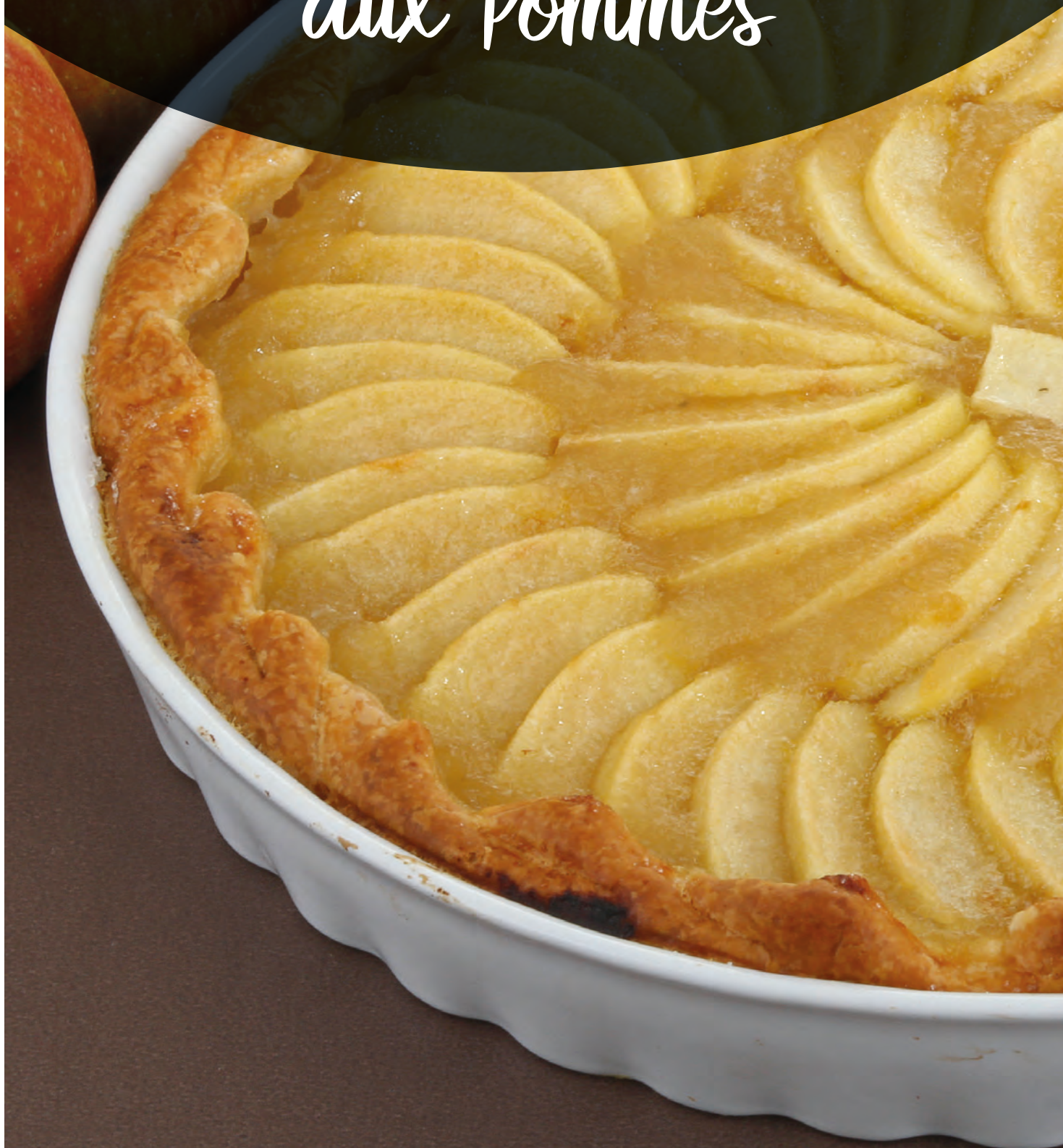


Tarte aux Pommes



Tarte aux Pommes

Aufarbeitung:

ca. 180 g betriebsüblicher Blätterteig,
auf 2,5 mm Dicke ausrollen und
in 25 x 25 cm Quadrate schneiden

ca. 3 cm breiter Rand des Blätterteiges
mit Vollei abstreichen.

60 g NAARMANN QUASI auf der nicht
abgestrichenen Fläche aufstreichen

ca. 200 g DIRA-Apfel-Disc 19 x 19 cm, gefroren
(1 Stück) zentriert auflegen

Backen:

Ofentemperatur: ca. 240 °C

Schwadengabe: keine

Zug: offen

Backzeit: ca. 18 – 20 Min.

Dekorieren:

30 g Aprikotur

Die noch heiße Tarte aux Pommes
abglänzen.

Leckere APFEL
Tarte