

TARTE DE MAÇÃ HOLANDESA



Revista
Ago. | Set. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Piet Warink



Médio

INGREDIENTES

- 300 g de sultanas
- 2 csp de brandy (ou conhaque, rum)
- 2 ovos
- 500 g de farinha c/fermento
- 300 g de cubos de manteiga gelada
- 175 g de açúcar mascavado
- Uma pitada de sal
- Raspa de ½ limão
- 1,850 kg de maçãs verdes
- Sumo de ½ limão
- 75 g de açúcar mascavado
- 2 chá de canela moída
- 1 chá de *speculaaskruiden* (mistura de especiarias)
- 1 csp de farinha de milho

PREPARAÇÃO

Mergulhe as sultanas no brandy min. uma hora numa taça pequena (ou coza a uma elevada temperatura no microondas durante 2 minutos e deixe arrefecer) • Pré-aqueça o forno a 175 °C • Bata os ovos, adicionando a maior parte à farinha numa taça grande (reserve aprox. 1 csp do ovo p/pincelar a tarte) • Adicione os cubos de manteiga, a primeira chávena de açúcar, sal e raspa de limão • Amasse bem à mão ou num robot de cozinha c/batedeira, até que a massa forme uma bola • Reserve durante 20 minutos • Descasque e descaroce as maçãs, corte em pedacinhos e misture c/as sultanas, o sumo de limão, o restante 1/3 de chávena de açúcar e as especiarias • Polvilhe com a farinha de milho e mexa bem • Unte a tarteira e use 3/4 da massa para cobrir o fundo e os lados • Adicione a mistura de maçãs e pressione firmemente • Use o resto da massa para a cobertura em forma de xadrez. São necessárias 5 tiras, 3 num sentido e 2 noutro. Pressione para as fixar aos lados e dobre a massa para trás, no sentido da tarte • Não pode ficar fora da tarteira, pois queima-se • Pincele a massa com o ovo e leve ao forno a cozer aprox. 1 hora • Deixe a tarte arrefecer na forma de fundo amovível e volte cuidadosamente • Sirva com chantilly ou gelado de baunilha ou de canela.