ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

ΜΗΛΟΠΙΤΑ

ΥΛΙΚΑ

- γρ. αλεύρι μαλακό
- 250 γρ. Μακεδονικό Χαλβά βανίλια
- 125 γρ. ζάχαρη άχνη ΗΑΙ
- 130 ml Παρθένο Σησαμέλαιο
- 5 μήλα στάρκιν
- 6 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 6 γρ. αμμωνία
- 1 κουτάλι ζάχαρη ΗΑΙ κρυσταλλική ή καστανή
- κανέλα, κονιάκ
- κρύο νερό, όσο χρειαστεί να γίνει εύπλαστη μάζα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το αλεύρι με την αμμωνία, το μπέικιν και την άχνη και τα δουλεύουμε με το σησαμέλαιο και το νερό σταδιακά, μέχρι να γίνει μια μέτρια και εύπλαστη ζύμη. Φορμάρουμε τη ζύμη σε λαδωμένη φόρμα για ανοιχτή τάρτα, σκεπάζουμε με χαρτί κουζίνας, τοποθετώντας από πάνω ρεβίθια ή φασόλια και ψήνουμε για 20 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C. Βγάζουμε το χαρτί με τα φασόλια και ξαναβάζουμε τη φόρμα στο σβηστό φούρνο για 10 λεπτά . Καθαρίζουμε τα 3 μήλα, τα κόβουμε σε χοντρά κομμάτια, τα σοτάρουμε σε τηγάνι με σησαμέλαιο, μια κουταλιά ζάχαρη και κανέλα, τα σβήνουμε με κονιάκ και τα μαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά τους. Αφαιρούμε τα κομμάτια από το τηγάνι και τα προσθέτουμε στην τάρτα. Από πάνω τρίβουμε το χαλβά, γεμίζοντας τα κενά της επιφάνειάς της. Κόβουμε τα υπόλοιπα 2 μήλα σε λεπτές φέτες και μ΄αυτά σκεπάζουμε επιμελώς την τάρτα. Πασπαλίζουμε με κρυσταλλική ζάχαρη και ψήνουμε για 20-30 λεπτά με ανοιχτό το grill, έως ότου ροδίσουν και καραμελώσουν τα μήλα.