



reteta-video.ro

## Placinta cu Mere si Aluat Fraged

Aceasta **placinta cu mere si aluat fraged** nu este ceea ce numim traditional [placinta cu mere](#) ca la bunica. Chiar deloc as zice mai degraba o combinatie intre o **tarta cu mere** si un **crumble**. Insa straturile: foaie de aluat fraged, umplutura de mere generoasa aromata, completata de un strat crocant deasupra, o fac sa fie delicioasa. Parol!

Noua ne-a placut tare mult si a fost votata in unanimitate ca fiind cea mai buna **prajitura cu mere si aluat fraged**. Si clar, cand vorba despre prajituri cu mere, toti din casa se pricep de minune! Ca doar un [desert cu mere](#) este nelipsit din orice bucatarie din lume!

Mai exact se numeste **Dutch Apple Pie**, de aceea m-am gandit sa-i zic placinta. Stiai ca prima reteta de **placinta cu mere** a aparut in cartea tiparita de Geoffrey Chaucer in 1381? Dar, ca orice alta prajitura simpla, acest desert a evoluat foarte mult si acum exista si multe variatiuni. De la placinta cu mere Americana, cea care are fie doua foi de aluat fraged cu unt intinse, fie cea care deasupra este taiata in grilaj, pana la prajitura cu mere simpla frantuzeasca, [Tarte Tatin](#). Asa ca era musai sa existe printre atatea prajituri cu mere si in casa si una olandeza.

Reteta a aparut intr-o carte de bucate in 1514 si la baza este cam aceeaasi: foaie pentru placinta, mere si din nou aluat fraged, in schimb in care se cocea era total diferit. Desi este o **prajitura simpla cu mere**, trebuie sa va spun ca trebuie sa va inarmati cu putina rabdare. Nu pentru ca este ceva complicat la ea, ci pentru ca sa faci **placinta cu mere si aluat** presupune un timp de asteptare. Insa partea buna este ca poti sa faci foaia frageda pentru placinta cu o zi inainte si apoi doar sa assemblezi totul. Adica mie si se pare chiar mai usor, pentru ca nu este clasica placinta cu mere calita, unde oricum trebuie sa astepti sa se raceasca umplutura.

Poate ca va intrebati, dupa ce am laudat-o eu atat, ce-i atat de special la aceasta **placinta cu mere**. Ei bine, faptul ca nu are doar o singura "foaie" este un crumble care acopera ca o paturica stratul generos de fructe si astfel gustul si textura merelor devin foarte incontestabile, asa cum trebuie sa fie de altfel. Caci pana la urma o placinta cu mere simpla se numeste placinta cu mere, tocmai pentru ca este plina cu mere! 😊

Iar bunatatea asta nu doar ca este o **placinta cu mere frageda**, dar este si o prajitura [crumble](#) cu mere. Le are pe toate, cea mai delicioasa umplutura de mere, plina de arome, acoperite cu un crumble crocant, totul intr-o crusta de tarta frageda (v-am zis ca v-am opresc din laude). Nu-i ea reteta clasica, dar prajitura asta cu mere si scortisoara este atat de plina de texturi si gusturi care se cer sa fie incantati incat eu zic ca e musai sa o incercati. Si o sa vedeti ca se face din cateva ingrediente! Sa va fie de folos!

### **SFATURI:**

1. Aluatul fraged pentru placinta cu mere poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider, impachetat in folie alimentara. Este foaia de aluat pe care o putem folosi atat pentru tartele dulci, cat si pentru cele sarate.
2. Folosim unt cu minim 80% grasime pentru ca, avand o cantitate mai mica de apa, crusta pentru tarta va fi mai frageda.
3. Cu cat ingredientele pentru aluatul fraged vor fi mai reci, cu atat foaia de placinta va fi mai crocanta.
4. Daca nu folosim robotul de bucatarie pentru a face aluatul pentru placinta, framantam rapid cu 2 furculite sau 2 cutite sau chiar cu varful degetelor, sfaramand bucatelile de unt si amestecandu-le in acelasi timp cu faina, insa trebuie sa amestecam cat mai repede pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Nu framantam nici mai mult decat e nevoie si nici nu se punem mai multa apa, caci nu trebuie sa avem un aluat umed, doar cat sa se adune si sa se lege. Daca untul se incalzeste sau daca framantam sau mixam prea mult foaia de placinta, ea va deveni elastica, iar dupa coacere tare.
5. Daca aluatul fraged nu este suficient de rece cand il intindem, acesta se va lipi si va trebui sa-l mai lasam putin in frigider, iar daca este prea rece se va sfarama si atunci il strangem din nou sub forma de bila, il incalzim putin cu mainile si o luam de la inceput. Poate fi usor si pe blatul de lucru presat cu faina. Foaia de aluat pentru placinta trebuie sa fie cat mai apropiata de forma tavii pe care o vom folosi pentru sa abia dimensiunile putin mai mari decat aceasta (diametrul plus marginile).
6. Nu este obligatoriu sa modelam aluatul fraged pe margini, insa astfel placinta cu mere va arata mai frumusel.
7. Pentru crumble putem sa folosim si nuci, fulgi de migdale sau fulgi de ovaz.
8. Crusta crocanta se face sfaramand rapid untul, pentru a nu se incalzi, si amestecandu-l cu celelalte ingrediente, exact ca la crumble.
9. Textura crustei pentru prajitura cu mere nu trebuie sa fie compacta, ca in cazul unei foi de placinta, ci sa-si pastreze aspectul nisipos.
10. Compozitia pentru crumble trebuie tinuta in frigider pana cand o vom folosi, altfel nu vom mai obtine o crusta crocanta.
11. Pentru placinta cu mere este de preferat sa folosim mere mai tari si nu foarte zemoase: Honeycrisp, Pink Lady, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Braeburn.
12. Daca nu curatam merele de coaja aceasta va ramane tare in placinta. Pastram merele curatate in apa rece si zeama de lamaie.
13. Este important sa taiem merele in felii cat mai subtiri si egale ca grosime.
14. In umplutura de mere pentru placinta, pe langa scortisoara si nucsoara mai putem adauga cardamom sau cuisoare macinate.
15. Nu amestecam umplutura de mere pentru placinta energic, feliile de mere trebuie sa ramana intregi.
16. Daca merele sunt mai zemoase incercam, sa punem cat mai putin din zeama lasata peste foaia de placinta (putem sa folosim o lingura cu gauri).
17. Nu uitam ca, inainte de a o pune in cuptor, sa punem tarta cu mere intr-o tava mai mare acoperita cu hartie de copt. Altfel este posibil ca zeama din fructe sa curga in cuptor.
18. Daca placinta cu mere se rumeneste prea repede, cam dupa 30 de minute o acoperim cu o hartie de copt.
19. Placinta cu mere este gata daca, atunci cand introducem un bat de frigaruie in ea, acesta nu opune deloc rezistenta si merelile sunt moi.

### **INGREDIENTE PLACINTA CU MERE SI ALUAT FRAGED**

#### **Pentru foaia de placinta:**

- 300 g de faina
- 150 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in bucatelile de un ou rece
- 4-5 linguri cu apa rece
- sare

#### **Pentru umplutura:**

- 1 kg de mere
- 100 g de zahar
- 30 g de faina
- 25 g de unt topit
- o lingurita cu scortisoara
- un sfert de lingurita cu nucsoara rasa
- zeama stoarsa de la o lamaie

#### **Pentru crumble:**

- 100 g de faina
- 80 g de unt rece, cu minim 80% grasime, taiat in bucatelile de un ou rece
- 60 g de zahar brun
- 50 g de alune fara sare, nuci sau fulgi de migdale

## **MOD DE PREPARARE PLACINTA CU MERE SI ALUAT FRAGED**

**1. Cum se pregateste aluatul fraged pentru placinta.** In vasul robotului pregatit pentru framantat punem faina, un sfert de lingura sare si untul rece, scos direct din frigider, cu minim 80% grasime si taiat in cubulete, si mixam pana cand aluatul are un aspect nisipos si niste firimituri. Adaugam oul rece, scos direct din frigider si mixam scurt. Punem apa rece, lingura cu lingura, si mixam rapid dupa fiecare adaugare. Mixam doar pana cand aluatul incepe sa se lege si sa se stranga intr-o bila (cantitatea de apa adaugata depinde de calitatea si folosita). Rasturnam aluatul pentru tarta pe o folie alimentara, il strangem rapid, pentru a nu se incalzi, pana cand obtinem o bila compacta si il impachetam in folie. Il aplatizam usor cu palma si il punem in frigider pentru minim o ora.

**2. Cum se intinde aluatul fraged pentru placinta.** Dupa o ora scoatem aluatul fraged din frigider, il desfacem din folie, il asezam pe o tava cu doua hartii pentru copt si il intindem cu sucitorul dinspre centru spre margini, pana cand obtinem o foaie cu grosimea de 3-4 mm si diametrul de aproximativ 37 cm, adica cat forma plus marginile (tava mea are inaltimea de 7 cm).

**3. Cum se face foaia frageda de placinta.** Rasturnam foaia pentru tarta cu mere intr-o tava cu diametrul de 23 cm, pe care nu o nevoie sa o ungem (aluatul fraged este suficient de gras). Apasam aluatul incet pe margini pentru ca sa nu se micsoareze la colturi si mulam pe forma pentru prajitura, ridicandu-l si pe margini pana sus, dar fara sa tragem prea mult de el. Taiem marginile de aluat in jurul formei si cu degetele mari spre exterior si degetele aratatoare spre interior, impingem si lipim usor aluatul de pe margini, din loc in loc, ca sa dam o forma de U sau de V. Punem foaia de placinta in frigider acoperita si incalzim cuptorul.

**4. Cum se face crusta crocanta pentru prajitura cu mere.** Peste faina adaugam zaharul brun si untul rece, taiat in bucatule mici si amestecam rapid, cu varful degetelor sau cu o furculita, cat sa obtinem niste firimituri. Adaugam alunele nesarate si amestecam rapid cu varful degetelor. Punem compozitia pentru crumble in frigider.

**5. Cum se face umplutura de mere pentru placinta.** Pregatim un castron cu apa rece in care turnam zeama de lamaie. Curatam merele de coaja, le taiem in jumutati, le scoatem casuta cu seminte si le indepartam partile lemnoase. Le punem in castronul cu apa si zeama de lamaie pentru a nu se oxida. Cu o razatoare tip mandolina sau pe o razatoare pentru felii, taiem jumatatile de mere in felii groase de 2-3 mm. Peste feliile de mere punem zaharul, scortisoara, nucsoara si faina si amestecam bine, dar cu atentie, ca sa nu se rupa bucatile de mar, dar sa fie bine acoperite de toate ingredientele. Turnam untul topit si amestecam usor.

**6. Cum se face placinta cu mere si aluat fraged.** Scoatem foaia de placinta din frigider si peste ea punem umplutura de mere. Apasam umplutura de mere cu mana, cat feliile sa se lipeasca intre ele. Acoperim uniform toata suprafata tartei cu mere cu aluatul pentru prajitura crocanta.

**7. Cum si cat se coace tarta cu mere si crusta crocanta.** Asezam forma intr-o tava mai mare acoperita cu hartie de copt. Punem placinta cu mere in cuptorul incalzit la 190 de grade pentru 60-70 de minute, pana cand este rumenita.

**8. Servire si pastrare prajitura cu mere si aluat fraged.** Lasam tarta cu mere sa se raceasca macar o ora (cu cat sta mai mult, cu atat va fi mai usor de feliat). Servim placinta cu mere calda sau rece, cu o cupa cu inghetata, un mot de frisca sau sos caramel. Se poate pastra acoperita la temperatura camerei 2 zile sau 3-4 zile in frigider.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Placinta cu Mere cu Aluat Fraged si Crusta Crocanta (Dutch Apple Pie)*.  
**POFTA BUNA!****