

## Tort de mere

Un desert aromat, cu mere caramelizate și blat pufos, perfect pentru orice ocazie!

### Ingrediente:

#### ♦ Pentru stratul de mere:

- 4 mere mari (Golden sau Jonatan)
- 100g zahăr
- 50g unt
- 1 linguriță scorțișoară

#### ♦ Pentru blat:

- 3 ouă
- 150g zahăr
- 100ml lapte
- 100ml ulei
- 200g făină
- 1 plic praf de copt (10g)
- 1 linguriță esență de vanilie

### Mod de preparare:

#### 1 Caramelizarea merelor

- Curăță merele, taie-le felii și presară scorțișoară peste ele.
- Într-o cratiță (sau tavă), topește zahărul la foc mic până devine caramel.
- Adaugă untul și amestecă până se topește complet.
- Așază feliile de mere peste caramel, acoperind uniform baza tăvii.

#### 2 Prepararea blatului

- Într-un bol, bate ouăle cu zahărul până devin spumoase.

- Adaugă uleiul, laptele și esența de vanilie, amestecând ușor.
- Încorporează făina și praful de copt, amestecând până obții un aluat omogen.

### **3 Asamblare și coacere**

- Toarnă aluatul peste stratul de mere caramelizate.
- Coace în cuptorul preîncălzit la **180°C** timp de **35-40 de minute**, până trece testul cu scobitoarea.

### **4 Răsturnare și servire**

- După coacere, lasă tortul să se răcorească 5-10 minute.
- Răstoarnă-l cu grijă pe un platou, astfel încât merele caramelizate să fie deasupra.
- Servește-l simplu sau cu frișcă, înghețată de vanilie sau un strop de miere.