

Jabłecznik na kruchym cieście

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 13 Maja 2012r. o 13:58

Tagi: jabłecznik, kruche ciasto, deser

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka dania jarskie desery

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
margaryna	1	kostka	nabiał
jajo kurze	6	szt.	nabiał
kisiel truskawkowy	2	szt.	dodatki
mąka pszenna	0,5	kg	dodatki
proszek do pieczenia	15	g	dodatki
aromat waniliowy	1-2	łyżka	dodatki
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
cukier	1	szklanka	dodatki
cukier puder	0,5	szklanka	dodatki
jabłko prażone	900	g	owoce

Opis

Najprostsze i najsmaczniejsze ciasto od mamy. Podejrzałem przepis, zrobiłem fotki, i teraz prezentuję go wszystkim. Uda się nawet osobie nie znającej sztuki kucharskiej. Polecam.

Przygotowanie kruchego spodu:

1. Do dużego naczynia wsypać 0,5 kg mąki, szczyptę soli, proszek do pieczenia (15g); wlać 1-2 łyżeczki olejku (aromatu) waniliowego.
2. Margarynę pociąć na kawałki, dorzucić do mąki.
3. Żółtka oddzielić od białek. Żółtka dodać do mąki. Białka pozostawić na później.
4. Wszystkie składniki wymieszać z mąką - można ciąć leżącą w mące margarynę za pomocą ostrego noża. Wyrobić jednolite ciasto. Gdyby się za mocno kleiło do rąk lub dna naczynia - podsypać mąką.
5. Dużą blachę wysłać papierem do pieczenia. Rozłożyć ciasto, równomiernie rozprowadzić.
6. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 170 st. na 35 minut.

Przygotowanie pozostałych składników do ciasta:

7. Pod koniec pieczenia spodu przygotowujemy pianę do ciasta. Białka jajek dokładnie ubić na pianę (około 3-4 min. mikserem).
8. Do białek dodać pół szklanki cukru pudru i 2 kisiele (czerwone), dokładnie wymieszać mikserem.



9. Kruchy podpieczony spód wyjąć z piekarnika, rozprowadzić najpierw prażone jabłka.
10. Następnie rozprowadzić pianę.
11. Całość wstawić do piekarnika na kolejne 30-35 minut (w temperaturze 170 st).

Dla ilu osób: 15
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 15min.
Cana:
Liczba kalorii: