

## 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: