

Jabłecznik z marcepanem i czekoladową kruszonką z otrębów

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 7 Października 2012r. o 12:44

Tagi: jabłecznik, ciasto, jabłka, marcepan, czekolada, kruszonka, otręby, deser

Rodzaj dania: ciasta. ciasteczka dania jarskie desery owoce

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

| Nazwa | Ilość | Miara | Kategoria produktu |
|----------------------|-------|----------|--------------------|
| jabłko | 1,5 | kg | owoce |
| margaryna | 0,5 | kg | nabiał |
| mąka pszenna | 575 | g | dodatki |
| cukier waniliowy | 4 | łyżeczka | dodatki |
| cukier | 350 | g | dodatki |
| masa marcepanowa | 300 | g | dodatki |
| jajo kurze | 6 | szt. | nabiał |
| mąka ziemniaczana | 75 | g | dodatki |
| proszek do pieczenia | 3 | łyżeczka | dodatki |
| sól | 2 | szczypta | przyprawy i zioła |
| czekolada gorzka | 100 | g | dodatki |
| kakao | 2 | łyżeczka | dodatki |
| otręby owsiane | 100 | g | dodatki |
| sok z cytryny | 0,5 | szt. | owoce |

Opis

Składniki na kruszonkę:

- 10g czekolady gorzkiej
- 200g margaryny
- 225g mąki pszennej
- 2 łyżeczki kakao
- 150g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- szczypta soli
- 100g otrębów owsianych

Składniki na spód ciasta:

- 300g margaryny do wypieków
- 350g mąki pszennej
- 200g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 300g masy marcepanowej (mogą być tzw. chlebki marcepanowe)
- 6 jajek



- 75g mąki ziemniaczanej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1,5 kg jabłek (np. malinówek)
- sok z połówki cytryny

Przygotowanie ciasta:

Kruszonka.

1. Czekoladę połamać na kawałki. Margarynę (200g) pokroić na plastry. Rozpuścić razem czekoladę i margarynę w kąpielii wodnej (garnek stojący na ogniu, gotująca się woda, na tym miska i tutaj roztopić składniki).
2. Mąkę (225g) wymieszać z kakao, cukrem (150g), cukrem waniliowym (2 łyżeczki), szczyptą soli i otrębami owsianymi.
3. Dodać ciepłą, roztopioną masę i całość zagnieść na kruszonkę.
4. Odstawić do lodówki do schłodzenia.

Spód na ciasto.

1. Schłodzoną w lodówce masę marcepanową zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jeśli nie dostaniemy w sklepie masy marcepanowej, można nabyć tzw. chlebki marcepanowe, należy je jedynie obrać z polewy czekoladowej.
2. Margarynę (300g), cukier (200g), cukier waniliowy (2 łyżeczki), szczyptę soli i starty marcepan utrzeć mikserem na najwyższych obrotach, na kremową masę.
3. Miksując dodawać po jednym jajku.
4. Wymieszać dokładnie obie mąki (350g pszennej i 75g ziemniaczanej) z proszkiem do pieczenia.
5. Zmniejszyć obroty miksera i dodawać stopniowo mąki z proszkiem, mieszając tylko do połączenia składników.
6. Ciasto wyłożyć na dużą blachę z piekarnika, wysłaną papierem do pieczenia.
7. Jabłka umyć, obrać, przekroić na pół i pozbawić gniazd nasiennych.
8. Połówki jabłek pociąć na plasterki (nie rozłączać, zachować sklejone połówki)naciąć w paseczki. Skropić sokiem z cytryny.
9. Na cieście rozłożyć połówki jabłek, układając wypukłą stroną do góry.
10. Całość posypać kruszonką (rozdrabiać dłonią).
11. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 60 min. w temperaturze 175°C (termoobieg 150°C).

Dla ilu osób: 24
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 2godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: