

## Ciasto jabłkowo-orzechowe



**MAR3STA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	2,2 szklanki
<b>cukier kryształ</b>	1/5 szklanki
<b>margaryna</b>	25 dag
<b>żółtka surowe</b>	4 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	2,5 łyżeczki
<b>jajko</b>	4 szt
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 łyżki
<b>orzechy mielone</b>	15 dag
<b>masło</b>	10 dag
<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>mleko</b>	1/4 szklanki
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>galaretka cytrynowa</b>	1 szt
<b>czekolada mleczna</b>	10 dag
<b>jabłka</b>	6 duże

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto kruche: margarynę posiekać, dodać 4 żółtka, 2 szklanki mąki, 1/5 łyżeczki proszku do pieczenia i zagnieść ciasto. Włożyć na 30 min. do lodówki.

Masa jabłkowa: 6 jabłek obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Ducić ok. 15 min na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając by się nie przypaliły. Wsypać 1 galaretkę cytrynową, zagotować mieszając. Odstawić do wystygnięcia.

Ciasto orzechowe: 4 białka ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania wsypać 1/2 szklanki cukru i dodać 4 żółtka, ubijając. 15 dag mielonych orzechów, 2 łyżki mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia wymieszać. Dodać do masy wymieszać.

Polewa czekoladowa:

10 dag masła rozpuścić. Dodać 1 szklankę cukru pudru i 2 łyżki kakao. Mieszać, aż wszystko się połączy. Wlać 1/4 szklanki mleka. Dodać połmane na kawałki 10 dag czekolady mlecznej z orzechami. Mieszać, aż czekolada się rozpuści. Zagotować, chwilę pomieszać i zdjąć z ognia.

Dno natłuszczonej blaszki wylepić kruchym ciastem. Zimną masę jabłkową wyłożyć na spód. Ciasto orzechowe wyłożyć na warstwę jabłek. Piec ok. 50 min. Przystudzona polewę wlać na ostudzone ciasto.