

CIASTO PIETRUSZKOWE Z MASĄ JABŁKOWĄ

KARMEL-ITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO PIETRUSZKOWE

pietruszka	500 g
jajko	4 szt.
olej roślinny	3/4 szkl.
cukier brązowy	2/3 szkl.
mąka pszenna	2 szkl.
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Kardamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
sól	1/4 łyżeczki

MASA JABŁKOWA

mus jabłkowy	3 szklanki
agar-agar	2 łyżeczki
Cynamon mielony Prymat	1/2 łyżeczki
woda zimna	1/4 szklanki

WIERZCH

śmietana kremówka	100 ml
-------------------	--------

cukier puder

1 łyżka

Cynamon mielony Prymat

1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pietruszkę obieram i ścieram na tarce o grubych oczkach.

Mąkę przesiewam z proszkiem, sodą, solą oraz przyprawami do miski.

W osobnym naczyniu miksuję jajka, cukier i olej, aż staną się puszyste.

Porcjami dodaję suche składniki, na samym końcu łącząc z pietruszką. Tortownicę o średnicy 24 cm wykładam papierem do pieczenia, wylewam ciasto. Wstawiam do rozgrzanego piekarnika i piekę w 180 stopniach przez 40-50 minut, do tzw. "suchego patyczka". Studzę i przekrawam na dwa blaty.

Agar- agar zalewam zimną wodą, pozostawiam na 7 minut, aby spęczniał.

W rondelku podgrzewam masę jabłkową. Gdy zacznie bulgotać, zdejmuję z ognia, dodaję napęczniały agar-agar i mieszam dokładnie, aby rozpuściły się wszystkie grudki. Pozostawiam do chwili, aż zacznie lekko tężeć, co nastąpi znacznie szybciej niż w przypadku żelatyny. Masą przekładam ciasto.

Ubijam kremówkę wraz z cukrem pudrem i cynamonem na sztywną masę.

Pokrywam nią wierzch wystudzonego i przełożonego jabłkami ciasta.

Wstawiam na 30 minut do lodówki.