

Jabłkowo-orzechowe ciasto



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	60 dag
cukier	3/4 szklanki
margaryna	20 dag
mleko	3 łyżki
miód	3 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
jajko	2 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki

MASA ORZECHOWA:

orzechy	20 dag
margaryna	10 dag
cukier	5 łyżek

Masa jabłkowa:

cukier	3 łyżki
cynamon	1 łyżeczka
galaretka cytrynowa	1 sztuka

DODATKOWO:

budyń waniliowy	1 sztuka
mleko	400 ml
jabłka	70 pokrojone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę posiekać z cukrem, dodać do tego przesianą mąkę, jajka z żółtkami, sodę rozpuszczoną w mleku oraz miód, zagnieść gładkie ciasto i podzielić na trzy części, wszystkie części ciasta rozwałkować na taki sam rozmiar i kolejno upiec na jednym placku przed pieczeniem rozsmarować masę orzechową. Piec w temp. 180st około 15 min.

Masa orzechowa: Rozpuścić margarynę z cukrem i dodać do tego zmielone orzechy następnie całość zagotować.

Masa jabłkowa: Jabłka po obraniu i pokrojeniu(70 dag)wymieszać z cukrem i cynamonem, podlać 1/2 szklanki wody i zagotować , następnie gotować 2-3 min, aby jabłka zmiękły do gorących jabłek dodać suchą galaretkę i mieszać do rozpuszczenia, odstawić do wystudzenia.

Budyń ugotować na mleku i ciepły rozsmarować na cieście.

Upieczone ciasto przekładać kolejno: ciasto - budyń - ciasto - gęstniejąc jabłka - ciasto z orzechami. Przełożone ciasto odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin, aby nabrało wilgoci i zastygło.