

Ciasto Alaska



MSKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
margaryna	1i1/4 kostki
cukier puder	0,5szklanki
żółtka	4
cukier wanilinowy	1
proszek do pieczenia	2łyżeczki
do piany	
białka pozostałe z ciasta	4
cukier puder	szklanka
jabłka	kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z margaryną, dodać cukier, żółtka, proszek do pieczenia. Zrobić ciasto. Ciasto podzielić na 3 części (przyczym jedną część odkroić trochę większą i schłodzić w lodówce), dwie pozostałe włożyć do zamrażalnika.

Jabłka obrać. Po schłodzeniu większą część ciasta rozwałkować i wyłożyć na blaszkę, na ciasto dać pokrojone w cienkie plasterki jabłka. Na jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach część ciasta z zamrażarki, na ciasto wyłożyć pianę ubitą z czterech białek i szkl cukru pudru (można do piany dodać kisiel o dowolnym smaku, ja dodałam wiśniowy). Na pianę zetrzeć pozostałą część ciasta z zamrażarki. Piec w 180 st. ok. 45 min (to zależy jaki piekarnik).

Tani, prosty, pyszny!