

Fale Dunaju z jabłkami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	250 gram
cukier puder	180 gram
jajko	5 sztuka
cukier wanilinowy	3 łyżeczka
mąka tortowa	350 gram
proszek do pieczenia	2 1/2 łyżeczka
mleko	60 mililitr
kakao	2 łyżka
jabłka	3 sztuka
masło	200 gram
budyń śmietankowy	1 opakowanie
mleko	400 mililitr
cukier puder	6 łyżka
czekolada gorzka	50 gram
mleko	3 łyżka
margaryna	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Masło w temperaturze pokojowej utrzeć na puszystą masę razem z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

Cały czas ucierając dodawać po jednym jajku. Kiedy jajka połączą się z masłem dodawać po łyżce mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Pod koniec dodać mleko i chwilę miksować. Połowę ciasta wylać na blaszkę (28x24 cm) wysmarowaną masłem i wysypaną bułką. Do drugiej części dodać kakao i zmiksować. Ciemne ciasto rozłożyć równomiernie na jasnym. Na wierzch ciemnego ciasta poukładać jabłka (obrane, pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone w kostkę). Delikatnie docisnąć. Ciasto wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 45 minut do suchego patyczka.

Przygotowanie kremu: Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu z użyciem 400 ml mleka. Wystudzić. Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodawać po łyżce budyniu i ucierać. Masę wyłożyć na ciście.

Polewa: Czekoladę z dodatkiem mleka lub kremówki rozpuścić w kąpieli wodnej. Gotową przestudzoną polewą poleć ciasto. Schłodzić w lodówce przynajmniej przez 2 godziny.