

Ciasto z jabłkami, kakao i kokosem



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	250 g
cukier puder	1 szkl.
cukier waniliowy	1 opak.
jajko	6 szt.
mąka pszenna	2 szkl.
proszek do pieczenia	2 łyżecz.
kakao	2 łyż.
śmietana 18 proc	2 łyż.
jabłka	700 g
cynamon	1 łyżecz.
budyń śmietankowy	1 szt.
mleko	400 ml
cukier puder	2/3 szkl.
masło	130 g
aromat śmietankowy	1/4 łyżecz.
wiórki kokosowe	90 g
masło	2 łyż.
cukier	3 łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Mąkę przesiewam z proszkiem do pieczenia. Masło miksuję ok. 1 minuty. Następnie wsypuję cukier waniliowy i stopniowo dodaję cukier puder. Ucieram całość mikserem na gładką masę około 3 minuty. Do zmiksowanego masła dodaję po jednym jajku, po każdym dodaniu dobrze miksuję masę. Przy dodaniu trzeciego jajka i kolejnych wsypuję dodatkowo łyżkę mąki. Do masy wsypuję resztę mąki i krótko, ale dokładnie mieszam. Połowę ciasta wkładam do blachy wyłożonej papierem do pieczenia i wyrównuję.
- KROK 2 Jabłka obieram i usuwam gniazda nasienne. Kroję je w części, oprószam cynamonem i układam na wierzchu ciasta w formie. Do reszty ciasta dodaję kakao i śmietanę, mieszam. Kakaowe ciasto rozprowadzam na jabłkach. Ciasto wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 50 minut. Po upieczeniu pozostawiam ciasto do ostudzenia. Krem: Budyń gotuję z 400ml mleka i odstawiam do całkowitego ostudzenia. Masło miksuję z cukrem pudrem ok. 3 minuty. Dodaję aromat śmietankowy i stopniowo dodaję zimny budyń. Wszystko miksuję na gładki krem. Masę wykładam na ostudzone ciasto.
- KROK 3 Kokosowa posypka: Do rondela wkładam masło, cukier i wiórki kokosowe. Ciągłe mieszając podgrzewam, aż wiórki się przyrumienią. Odstawiam do ostygnięcia. Ostudzone wiórki wykładam na krem. Ciasto wkładam do lodówki na ok. 3 godziny.