Jabłecznik z kremem budyniowym

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka

wino białe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: ciasto: 6 łyżek cukru, 1 jajko, 150 g chudego białego sera (takiego gotowego do serników), 4 łyżki oleju, 1,5 szklanki mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia. nadzienie: 3 szklanki białego półsłodkiego wina (750 ml), 2 torebki budyniu waniliowego, 0,5 szklanki cukru kryształu, 1 torebka cukru waniliowego, 1 kg kwaśnych jabłek, 1 łyżka soku z cytryny.

SPOSÓB WYKONANIA: Przygotowanie ciasta: cukier zmiksować z serem i jajkiem. Mieszać stopniowo wlewając olej. Następnie dodawać porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wyrabiać ciasto rękoma, aż będzie gładkie i przestanie się kleić do rąk. Przykryć ściereczką i odstawić na 20 minut. Przygotowanie nadzienia: 2 szklanki wina zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Proszek budyniowy wymieszać z resztą wina, wlać do wrzącego wina z cukrem i mieszając zagotować. Lekko ostudzić. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, a potem w cienkie plasterki, skropić sokiem z cytryny i wymieszać z budyniem. Ciasto rozwałkować na okrągły placek o średnicy około 36 cm i wyłożyć nim dno i boki tortownicy o średnicy 26 cm. Na tak przygotowane ciasto wyłożyć masę jabłkową, wyrównać. Piec 70 minut w 180 st.C.