

Ucierane jabłkowo kokosowe z marcepanem



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	200 gr
cukier	0,5 szkl
mąka pszenna	220 gr
żółtko jajek	8 szt
białko	4 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
esencja waniliowa	2 łyżeczki
cukier	3 łyżki
cynamon	2 łyżeczki
marcepan	100 gr
białko	4 szt
kokos	150 gr
cukier	4 łyżki
margaryna	50 gr
kremówka	50 ml
cukier brązowy	50 gr
DODATKOWO:	
mleko	5 łyżek
migdały płatki	50 gr
masa	kokosowa
jabłka	1 obrane

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto ucierane; Margarynę utrzeć z cukrem do białości. Dodać esencję waniliową i dodając po jednym żółtku ciągle ucierać. Do utartej masy dodawać stopniowo przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia mąkę, wymieszać. Na koniec dodać ubite na sztywno 4 białka i delikatnie wymieszać za pomocą łyżki. Ciasto podzielić na dwie części. Wyłożyć pierwszą część ciasta na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
- KROK 2 Masa jabłkowa Jabłka zetrzeć na tarce na dużych oczkach, dodać cukier, cynamon i wymieszać.
- KROK 3 Masa kokosowa; ubić na sztywno 4 białka dodać cukier i ubijać aż cukier się rozpuści. Na koniec dodać kokos i delikatnie wymieszać.
- KROK 4 Na ciasto rozłożyć masę kokosową następnie rozłożyć masę jabłkową. Na jabłkach rozłożyć pokrojony w kostkę marcepan.
- KROK 5 Do drugiej części ciasta dodać 5 łyżek mleka wymieszać i za pomocą łyżki rozsmarować na jabłkach.
Polewa karmelowa do garnuszka włożyć margarynę, śmietanę, cukier. Całość zagotować i na wolnym ogniu gotować do zgęstnienia polewy około 5 min. Na zimne ciasto wylać letnią polewę i posypać płatkami migdałowymi. Blacha 39*24. Piec w 160 st około 50 min.