

Słodkie ciasto



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

cukier puder	20 dag
margaryna	20 dag
cukier waniliowy	1 łyżka
mąka pszenna	20 dag
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	8 szt
orzechy włoskie	10 dag
cukier	20 dag

Biszkopt orzechowy:

jajko	4 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki

Masa jabłkowa:

jabłka	1 kg
cukier	3 łyżki
galaretka czerwona	1 szt
masa	
mleko	0,5 litra
mąka pszenna	2 łyżki

żółtko jajek	3 szt
mąka ziemniaczana	3 łyżki
cukier	1 szkl
margaryna	25 dag
orzechy włoskie	4 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Margarynę ucieramy z cukrem pudrem i waniliowym, dodajemy żółtka, a na końcu mąkę z proszkiem. Wykładamy do dwóch blaszek 25/36. Orzechy kroimy grubo. Białka ubijamy z cukrem. Pianę rozprowadzamy na plackach, następnie posypujemy oba orzechami. Pieczemy w 180 stopniach przez 40 minut (foremka 25/36).

Biszkopt orzechowy:

Białka ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, orzechy i bułkę tartą. Lekko mieszamy, dzielimy na 2 części i pieczemy w 180 stopniach na blasze 26/36 przez 30 minut.

Masa jabłkowa:

Jabłka obieramy, ścieramy na tarce o dużych oczkach, dusimy pod przykryciem około 45 minut następnie dodajemy galaretkę i cukier, mieszamy do rozpuszczenia i ściągamy z gazu.

Masa:

W niewielkiej ilości mleka roztrzepać żółtka, mąki. Resztę mleka zagotować z cukrem. Do gotującego wlać żółtka i ugotować krem. Margarynę ucieramy dodając po trochu zimnej masy.

Przełożenie ciasta:

Ciasto-masa z jabłek- biszkopt orzechowy- masa- ciasto- dowolna dekoracja np. cukier puder