

Placek niebo



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	30 dag
masło	kostka
cukier puder	1/2 szklanki
żółtko jajek	3 sztuki
pr. do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1/2 kg
Kwas cytrynowy Prymat	2 łyżeczki
galaretka	opakowanie
mleko gorące	szklanka
masło	25 dag
cukier puder	20 dag
masa	25 dag
orzechy	25 dag
masa	75 dag
jabłka	75 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: z podanych składników zagnieść ciasto; podzielić je na dwie części i upiec dwa placki.

Masa I: jabłka obrać, zetrzeć na tartce, włożyć do rondelka i dusić; gdy się podduszą dodać kwasek cytrynowy i cukier; gdy jabłka zmiękną dodać galaretkę; ciepłą masę rozsmarować na jednym placku i przykryć drugim.

Masa II: orzechy zemleć i sparzyć mlekiem i odstawić do ostygnięcia; masło utrzeć z cukrem pudrem a następnie dodać orzechy; masę posmarować drugi placek; wstawić go do lodówki a gdy przestygnie polewać go polewą i udekorować orzechami.

