

Jabłecznik z bezą



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kruche ciasto

mąka	220 g
wiórki kokosowe	80 g
masło lub margaryna	140 g
cukier puder	70 g
żółtko jajek	2 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

Warstwa jabłkowa

jabłka	1,5 kg
cukier	4 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cynamon Prymat	1 łyżeczka

Beza

białko	3 szt
sól	1 szczypta
cukier	130 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Do mąki i wiórek kokosowych dodać zimne masło, cukier puder, żółtka, proszek do pieczenia, sól. Wszystkie składniki połączyć. Zagnieść gładkie i pulchne kruche ciasto. Uformować kulę, zwinąć ją w folię i włożyć na godzinę do lodówki.
2. Jabłka umyć, podzielić na ćwiartki, obrać ze skórki i usunąć gniazda nasienne. Ćwiartki jabłek pokroić w grubsze plasterki, wymieszać z cukrem i cynamonem.
3. Kruche ciasto rozwałkować, przenieść na wałku na wysmarowaną tłuszczem tortownicę o śr. 24 - 26 cm., formując brzeg. Spód ponakłuwać widelcem, wsypać jabłka.
4. Piec 60 minut w temp. 180 stopni.
5. Białka z solą ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier. Ubita piana powinna być gęsta i lśniąca. Następnie wyłożyć pianę na wierz upieczonego, zimnego ciasta. Ponownie wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni i zapiekać 5-6 minut, aż beza nabierze lekko złotawej barwy.