

Ciasto jabłkowo- śmietankowe



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka krupczatka	2 szklanki
mleko	1/2 szklanki
cukier	1/4 szklanki
jajko	1 szt
masło	50 g
sól	1/2 łyżeczki
jabłka	700 g
sok z cytryny	2 łyżki
sok jabłkowy	100 ml
margaryna	50 g
cukier	50 g
śmietana kremowa 30% lub 36%	50 ml
płatki migdałowe	100 g
śmietana kremowa 30% lub 36%	400 ml
śmietan-fixy	2 szt
cukier puder	2 łyżki
drożdże	15 g
budyń waniliowy	40 g
cukier	40 do masy jabłkowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto drożdżowe:

15g drożdży
2 szklanki mąki krupczatki
1/2 szklanki mleka
1/4 szklanki cukru
1 jajko
50g masła
1/2 łyżeczki soli

Masa jabłkowa:

700g jabłek
2 łyżki soku z cytryny
100 ml soku jabłkowego
1 opakowanie budyniu waniliowego (40g)
40g cukru

Masa migdałowa:

50g margaryny
50g cukru
50ml śmietany kremówki 30%
100g płatek migdałowych

Kremówka:

400ml śmietany kremówki 30%
2 opakowania śmietan-fixu
2 łyżki cukru pudru

Rozczyn:

w ciepłym mleku rozpuścić drożdże dodać łyżeczkę cukru 4 łyżki mąki krupczatki. Odstawić do wyrośnięcia na 20-30 min w ciepłym miejscu pod przykryciem. Następnie do rozczynu dodać resztę mąki cukier i sól.

Dodać rozpuszczone ciepłe masło jajko wymieszać.

Ciasto wyrobić ręcznie przełożyć do tortownicy o średnicy 24 cm. Odstawić do wyrośnięcia aż podwoi swoją objętość. Na wyrośnięte ciasto drożdżowe położyć delikatnie ostudzoną masę migdałową i upiec.

Po upieczeniu zimne ciasto przekroić na pół. Położyć masę jabłkową rozłożyć kremówkę na jabłkach. Chłodzić przez godzinę. Nałożyć drugą część ciasta i posypać cukrem pudrem.

Masa jabłkowa:

Jabłka obrać ze skórki, pokroić na cienkie plastry. Podgrzać sok cytrynowy z cukrem dodać jabłka i sok jabłkowy. Zagotować i dusić przez 2 minuty. Budyń wymieszać z 3 łyżkami wody. Połączyć go z masą owocową.

Masa migdałowa:

stopić margarynę rozpuścić cukier dodać śmietanę i gotować przez 2 minuty.
Wsypać płatki migdałowe, wymieszać.

Kremówka:

Śmietanę kremówkę delikatnie ubić dodać śmietan-fix wymieszany z cukrem pudrem. Ubić.
Temperatura pieczenia 180oC
Czas pieczenia: 30minut