

Wieniec kakaowy z jabłkami, orzechami i żurawiną



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
mąka tortowa	2 szklanki
olej słonecznikowy	3/4 szklanki
przypr. do ciastek korzennych	2 łyżeczki
kakao naturalne	2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	3/4 łyżeczki
cukier	1 szklanka
sól	1/3 łyżeczki
jabłka	2 sztuki
lukier	
POSYPKA	
olejek waniliowy	
żurawina	
orzechy włoskie	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokruszone, przebrane orzechy włoskie, suszoną żurawinę i obrane, pokrojone w kosteczkę jabłka oprószyłam 2 łyżkami mąki i wymieszałam. Mąkę przesiałam z solą, kakao, sodą, proszkiem do pieczenia, przyprawą do ciasteczek korzennych. Jajka ubiłam na puszystą, kremową masę dodając czubatą szklankę cukru i jedną łyżeczkę olejku z prawdziwą wanilią. Cały czas miksując dodawałam do jajek po 1 łyżce suchych składników i po trochu oleju - aż do wyczerpania składników. Na koniec dosypałam jabłka z bakaliami i wymieszałam całość łyżką. Ciasto wyłożyłam do tortownicy śr. 26 cm, takiej z kominem, wysmarowanej masłem i wysypanej lekko tartą bułką. Piekałam ok. 40 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C., ale przed wyjęciem dobrze jest sprawdzić ciasto patyczkiem czy na pewno jest upieczone. Po wystudzeniu polałam lukrem utartym z białka, cukru pudru i soku z cytryny (<http://www.doradcasmarku.pl/przepis/93127/lukier-z-bialkiem.html>) i posypałam kolorową posypką i czekoladowymi pigami. Trzeba kroić ostrożnie bo lukier po zaschnięciu może się kruszyć.