

BAWARSKI TORT JABŁKOWY

Wpisany przez Administrator

czwartek, 25 stycznia 2007 17:39 - Poprawiony poniedziałek, 01 października 2007 18:08

SPÓD: 1/2 szklanki masła, 1/3 szklanki cukru, 1/4 łyżeczki wanilii, 1 szklanka mąki pszennej, 1/4 dżemu malinowego, truskawkowego;

NADZIECIE : 250g twarogu, 1/2 szklanki cukru, 1 łyżeczka wanilii, 2 jajka;

POLEWA : 3/4 szklanki cukru, 1 łyżeczka cynamonu, 2 jabłka w plasterkach, 1 szklanka migdałów w plasterkach

Spód : masło i cała resztę ucieramy i wykładamy masę na tortownicę średnicy 25cm i smarujemy dżemem.

Nadzienie : serki, cukier i wanilię ucieramy, dodajemy po jednym jajku i wylewamy na spód.

Polewa: cukier z cynamonem mieszamy z plasterkami jabłek i nakładamy na nadzienie, posypujemy migdałami i pieczemy przez 75 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C, aż ciasto nabierze złotego koloru, po schłodzeniu smacznego !!!!

[Paweł z Rzeszowa](#) - przepis z sieci