

JABŁECZNIK Z POLEWĄ MORELOWĄ

Wpisany przez Dana

sobota, 24 lutego 2007 19:05 - Poprawiony wtorek, 04 września 2007 13:12

CIASTO: 2 szklanki mąki, 2/3 kostki masła, 1/2 szklanki cukru, 2 jaja, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, szczypta gałki muskatołowej;

POZA TYM : ok. 1 kg jabłek (najlepiej antonówki lub renety), 1/2 słoika dżemu morelowego, 1/8 l śmietany, 2 jaja, 1 łyżka zmielonych orzechów laskowych

Masło pokroić na małe kawałki i pozostawić w cieple, aby zmiękło. Następnie zagnieść z mąką, cukrem, jajami i gałką muskatołową, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na ok. 1 godz.

Jabłka obrać, przekroić na połówki, usunąć gniazda nasienne. Dżem morelowy utrzeć ze śmietaną, jajami i orzechami. Tortownicę wysmarować tłuszczem, wyłożyć ciastem, wyciągając brzeg na ok. 3 cm w górę. Ułożyć jabłka „brzuszkami” do góry, zalać masą morelową.

Piec w piecu nagrzanym do temp. 180°C przez 20-25 minut.

Przepis własny