

JABŁECZNIK PANI IRENY

Wpisany przez Dana

sobota, 24 lutego 2007 19:11 - Poprawiony niedziela, 07 grudnia 2008 20:04

CIASTO : 350 g maki, 300 g cukru pudru, 1 kostka margaryny, 5 jajek, 1 proszek do pieczenia (2 łyżeczki), 1 cukier waniliowy, 5 łyżek mleka, 1 łyżka kakao,

NADZIENIE : 1 kg winnych jabłek, 100 g rodzynek, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka cynamonu,

LUKIER : 100 g cukru pudru, sok z 1/2 cytryny

Przygotować nadzienie : jabłka obrać, utrzeć na grubej tarce, dodać masło, cynamon, rodzynek, wszystko razem usmażyć, ostudzić.

Cukier, margarynę i żółtka utrzeć. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodawać do utartej masy, dolać 5 łyżek mleka, na koniec dodać ubite na sztywno białka i delikatnie wymieszać.

Ciasto podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao, wymieszać.

Głęboką blaszkę wysmarować masłem, posypać tartą bułką. Na spód wlać jasne ciasto, na to jabłka, na końcu ciemne ciasto.

Piec w temp. 180 - 200° C około 30 minut.

Po wystudzeniu połączyć ciasto lukrem.

LUKIER: Cukier puder + sok z 1/2 cytryny utrzeć na talerzu pałką drewnianą (o ile będzie za gęsty - dodać trochę gotowanej wody).

wg Ireny Aksamit - przepis z Sieci

□