

Ciasto ekonomia



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **791** Ocena: **49502**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- ciasto kruche:
- mąka pszenna 3 szklanki, margaryna 20 dkg
- cukier puder 20 dkg, proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- śmietana 18% 3-4 łyżki, żółtka 6 sztuk
- masa jabłkowa: jabłka 1.5kg, masło 1 łyżka, galaretka agrestowa 1 opakowanie
- masa kokosowa:
- białka 6 sztuk
- cukier 1 szklanka, wiórka kokosowe 20 dkg
- mąka ziemniaczana 1 łyżka, proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- masa orzechowa:
- jajka 4 sztuki
- mielone orzechy włoskie 15 dkg, cukier 3/4 szklanki
- bułka tarta 1 łyżka, kakao 1 łyżka
- mąka pszenna 1 łyżka, proszek do pieczenia 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1 W pierwszej kolejności przygotowujemy masę jabłkową. Jabłka obieramy, ucieramy na tarce o grubych oczkach. Do tak przygotowanych owoców dodajemy masło, całość prażymy na małym ogniu przez 20 minut. Pod koniec wsypujemy galaretkę, mieszamy. Masę prażymy jeszcze chwilę, aby galaretka się rozpuściła. Gotową masę jabłkową odstawiamy do wystudzenia.

Teraz możemy zabrać się za ciasto kruche. Na stolnicę wsypujemy mąkę, dodajemy margarynę, żółtka i resztę składników. W pierwszej fazie składniki ciasta siekamy nożem, po czym zagniatamy ciasto dłońmi i dzielimy na dwie równe części.

Masę kokosową przygotowujemy tak, jak ciasto biszkoptowe: Ubijamy białka na sztywną pianę, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia, wiórka kokosowe. Całość delikatnie mieszamy drewnianą łyżką.



- 2 Na stolnicy rozwałkowujemy jedną część ciasta kruchego, wykładamy nim blaszkę nasmarowaną tłuszczem. Na surowym cieście równomiernie rozprowadzamy zimną masę jabłkową, którą z kolei przykrywamy masą kokosową. Teraz czas przygotować masę orzechową. Oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier, nadal ubijamy mikserem, aż masa białkowa stanie się gładka i kremowa. Dodajemy żółtka i jeszcze przez chwilę całość ubijamy na wolnych obrotach miksera. Następnie dodajemy zmielone orzechy, kakao, proszek do pieczenia, mąkę pszenną i łyżkę bułki tartej. Składniki delikatnie łączymy ze sobą, mieszając je drewnianą łyżką. Ciasto wykładamy na blaszkę jako kolejną warstwę całości. Na wierzch nakładamy drugą część ciasta kruchego (wcześniej rozwałkowanego).



- 3 Całość pieczemy w temperaturze 200 stopni przez mniej więcej godzinę. Schłodzone ciasto możemy polewać polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

