

Ciasto z jabłkami i bezą



Autor: **ciacho50**
Przepisów: **517** Ocena: **6678**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Spód;
- 3 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/3 szklanki, cukru 5 żółtek
- 2 łyżki esencji waniliowej, kostka margaryny 250 g.
- litrowy słoik dżemu z jabłek(najlepszy domowy)
- beza;
- 5 białek, 3/4 szklanki cukru

Sposób przygotowania:

1

Wykonanie spodu;

Margarynę roztopić i wystudzić. Połączyć z przesianą z proszkiem mąką, żółtkami, esencją waniliową i cukrem. Rękoma zagnieść ciasto, trwa to dosłownie minutę.

Ciasto wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą formę.

Piec 20 minut w 160*

Na upieczone ciasto, jeszcze gorące, wyłożyć dżem z jabłek i bezę.

Wykonanie bezy;

Białka zmiksować na sztywno, stopniowo dodawać cukier. Masa ma być sztywna i szklista.

Bezę wyłożyć na konfiturę z jabłek.

Całość piec 20 minut w 160*

Twoje notatki do przepisu: