

Ciasto z jabłkami i bezą o smaku krówki



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8293**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- -5 żółtek (białka do bezy) -100 g. cukru
- -200 g. masła -100 g. smalcu
- -500 g. mąki krupczatki -3 łyżeczki proszku do pieczenia
- **MASA JABŁKOWA:**
- -2 kg. jabłek tartych -1 cukier waniliowy
- -1 galaretka malinowa -2 łyżki pokruszonych biszkopcików
- **BEZA O SMAKU KRÓWKI:**
- -12 białek+szczypta soli(dodałam z poprzedniego ciasta)
- -200 g. cukru -2 duże budynie o smaku krówki -125 ml.oleju
- **DO OPRÓSZENIA:** -cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Żółtka zmiksować z cukrem, masłem i smalcem.Masło i smalec powinny mieć temperaturę pokojową. Presiać do tego mąkę z proszkiem, dodać śmietanę i zmiksować, na gruby żwirek. Odsypać mniej niż połowę i włożyć do lodówki, będzie to kruszonka.Resztę zagnieść i poskubać na blaszkę (30x40) wyłożoną papierem do pieczenia. Potem wyklepać, maczając palce w mące.
- 2 Podpiec 15 min. w 175 *C. Odstawić do przestygnięcia.
- 3 owoce-Jabłka, obrać zetrzeć na tarce jarzynowej. Odcisnąć z soku, dodać cukier, suchą galaretkę i biszkopiki. Wymieszać i rozsypać na podpieczonym placku.
- 4 beza-Białka ubić ze szczyptą soli potem po trochu dodawanym cukrem. Presiać budyń i szpatułką wymieszać ale nie długo.Na koniec wmieszać olej, wyłożyć na jabłka i rozsmarować.Oczywiście można tyle białek nie dawać, zrobić z połowy.
- 5 kruszonka- Pozostawione ciasto, rozkruszyć na bezie.
- 6 Piec 50-60 min. w 175 *C. Jak ciasto za mocno brązowieje, przykryć papierem do pieczenia.
- 7 Po przestygnięciu, oprószyć cukrem pudrem. Kroić jak dobrze stężeje.

Twoje notatki do przepisu: