

# Ciasto z jabłkami i bezą o smaku krówki



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8303**



> 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. Przesiać 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 biszopciki. Wymieszać i rozsypać na podpieczonym placku.



4 beza-Białka ubić ze szczyptą soli potem po trochu dodawanym cukrem. Przesiać 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 stężyje.



Twoje notatki do przepisu: