

Jabłecznik na kruchym cieście z różową pianką



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11240**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kruche ciasto:
- margaryna 25 dag
- mąka pszenna 2,5 szkl.
- żółtka 4
- cukier 0,5 szkl.
- proszek do pieczenia 2 płaskie łyżeczki
- śmietana 12% 2 pełne łyżki
- Pianka:
- białko 4
- cukier 3/4 szkl.
- kisiel truskawkowy lub wiśniowy 2 łyżki
- dodatkowo:
- mus jabłkowy (u mnie domowy) duży słoik + 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej (jeśli mus jest rzadki)
- cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Kruche ciasto: wszystkie składniki szybko zagnieść, tworząc plastyczną masę. Podzielić ją na 2/3 i 1/3, zawinąć w folię i schłodzić w lodówce ok. 1 godz. Blachę (może być o średnicy 24 lub 26cm) wysmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą. Większą część ciasta rozwałkować i wylepić nim dno i boki formy. Wyłożyć mus wymieszany z mąką ziemniaczaną, wyrównać. Posypać cynamonem. Pianka: Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Dodawać stopniowo po łyżce cukier i nadal ucierać. Na koniec (gdy cukier jest już rozpuszczony) wsypać kisiel i zmiksować krótko, do połączenia składników. Piankę wyłożyć na mus jabłkowy, wyrównać. Na wierzch zetrzeć na tarce o dużych oczkach lub tak jak u mnie skubać na wierzch. Ciasto piec w temp. 180 stopni ok. 1 godz. Jeśli wierzch ciasta zacznie się za szybko rumienić, należy przykryć go folią aluminiową. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: