

# Jabłecznik na kruchym spodzie z galaretką



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **230** Ocena: **6320**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 opakowanie gotowego kruchego ciasta (\*bądź własnoręczne)
- 2 kg jabłek słodko-kwaśnych
- pół szklanki cukru + 1 łyżka cukru
- 1 galaretka agrestowa
- 1 litr mleka
- 2 budynie śmietankowe
- 2 łyżki masła
- 100 g wiórek kokosowych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki margaryny bądź masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Gotowe ciasto kruche układamy w brytfance o wymiarach 25x30 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 185 stopni 15-18 do momentu aż się delikatnie zarumieni.

Potrzebne składniki do własnego ciasta kruchego:

- 250 g mąki pszennej tortowej
- 100 g masła w temperaturze pokojowej
- 80 g drobnego cukru
- szczypta soli
- 1 żółtko
- 50 ml wody

Do miski wsypujemy mąkę, szczyptę soli, cukier puder oraz miękkie masło i zagniatamy. Po chwili dodajemy żółtko oraz wodę. Ciasto przekładamy na blat wysypany mąką i wyrabiamy do połączenia składników. Formujemy kule i odkładamy do lodówki na ok 40 min.

- 2 Jabłka obieramy i kroimy w kostkę gotujemy do miękkości podlewając niewielką ilością wody, dodajemy cukier. Na koniec wsypujemy galaretkę. Na kruche ciasto przekładamy wystudzoną masę z jabłkami.
- 3 Budyń przyrządzamy zgodnie z przepisem na opakowaniu, dodajemy 1 łyżkę mąki ziemniaczanej a kiedy przestygnie miksujemy z dwoma łyżkami masła. Przelewamy na warstwę z galaretką.

- 4 W rondelku rozpuszczamy masło dodajemy cukier i wiórki kokosowe. Podgrzewamy aż wiórki się zarumienią. (moje akurat były pomarańczowe). Posypujemy wierzch ciasta. Ciasto możemy trzymać w lodówce żeby budyń szybciej stężał oraz galaretka przed podaniem wyjmujemy godzinę wcześniej.

Twoje notatki do przepisu: