

# Jabłecznik z truskawkową pianką.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **25623**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- jabłka 6 szt. (pokrojonych w kostkę 1,2 kg)
- cynamon 1 łyżeczka
- cukier puder do posypania ciasta
- blacha 30/25/6 cm
- Ciasto:
  - mąka krupczatka 2 szklanki
  - mąka pszenna Typ 450 1 szklanka
  - masło lub margaryna Kasia 1 kostka
  - cukier 3 łyżki
  - żółtka 4 szt.
  - proszek do pieczenia 2 łyżeczki
  - cukier waniliowy 16 g
- Pianka:
  - białka z 4 jajek
  - cukier pół szklanki
  - kisiel truskawkowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy ze skórki, pozbywamy się gniazd nasiennych, kroimy w drobną kostkę, dodajemy cynamon mieszamy. Ze składników na ciasto zagniatamy ciasto.
- 2 Jedną trzecią ciasta wkładamy do zamrażalnika a pozostałą część ciasta wykładamy dno wyłożonej papierem do pieczenia formy. Na wyłożone dno formy ciastem układamy pokrojone jabłka, równomiernie je rozprowadzamy, posypujemy cynamonem.
- 3 Z białek ubijamy pianę, pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier i kisiel. Kisiel może być o różnym smaku, ja dałam truskawkowy.
- 4 Ubitą pianę wykładamy na warstwę ułożonej warstwy jabłkowej.
- 5 Wierzch warstwy piany posypujemy startym, pozostałym ciastem. Ciasto lekko zamrożone lepiej się zetrze.
- 6 Ciasto pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza, grzałki góra/dół.
- 7 Upieczone ciasto studzimy i ostudzone posypujemy cukrem pudrem.

8 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: