

Jabłecznik z truskawkową pianką.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25541**



> 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: