

Jabłkowo-borówkowe ciasto



Autor: **annawk**

Przepisów: **231** Ocena: **7567**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto kruche
- 2 szkl. mąki tortowej
- 3/4 kostki margaryny
- 2 żółtka
- 1/3 szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka śmietany kwaśnej
-
- Masa owocowa
- 1,5 kg jabłek
- 1,5 szkl. borówek-moga być mrożone
- cukier do smaku
- 1/2 łyżeczki cynamonu
-
- Ciasto biszkoptoe
- 4 jajka
- 1 łyżka startej skórki cytrynowej
- po pół szkl. maki tortowej i ziemniaczanej
- 1/2 szkl. cukru
- cukier waniliowy
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki ciasta kruchego połączyć, zagnieść i schłodzić w lodówce
- 2 Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce i przesmażyć około 10 min. z dodatkiem cukru, schłodzić i dołożyć borowki -wymieszać.
- 3 Formę wyłożyć ciastem kruchym i ponakłuwać. Na ciasto przełożyć masę , pic około 25 min. w temp.180 st.
- 4 W tym czasie robimy biszkopt- białka ubijamy na pianę stopniowo dodając cukier, gdy już jest sztywna dalej ubijając dodajemy żółtka. Do tej masy dodajemy przesianą mąkę (oba rodzaje) i skórkę cytr.oraz proszek do pieczenia
- 5 Tę masę biszkoptową nakładamy na podpieczone ciasto i pieczemy kolejne 40 min. w tej samej temp.

6 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: