

Orzechowiec z jabłkami



Autor: **Takie_jest_zycie**
Przepisów: **770** Ocena: **6582**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1/2 kostki masła
- 1/2 szklanki cukru
- jajko
- żółtko
- łyżka śmietany 18%
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia masa jabłkowa:
- 5 sporych kwaskowych jabłek
- 4 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- łyżka masła
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej polewa orzechowa:
- 200 g orzechów włoskich
- 3 łyżki miodu
- łyżka brązowego cukru
- łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszaj z posiekanym masłem. Dodaj pozostałe i zagnieć ciasto (w razie potrzeby dodaj odrobinę więcej mąki). Podziel na dwie części (większą i mniejszą) i włóż do lodówki na godzinę.
- 2 Jabłka umyj, obierz i pokrój na cienkie plasterki. Na głębokiej patelni roztop masło, dodaj jabłka, cukier brązowy i wanilinowy oraz cynamon i zdejmij z ognia.
- 3 Na patelni rozpuść masło. Dodaj miód i cukier oraz posiekane orzechy. Podgrzewaj na małym ogniu aż do skarmelizowania.
- 4 Tortownicę wysmaruj masłem i posyp bułką tartą. Większą część ciasta rozwałkuj i wyłóż nim blachę. Posyp bułką tartą i rozłóż jabłka. Następnie rozwałkuj mniejszą część ciasta, wyłóż na jabłkach, a na wierzch połóż masę orzechową. Piecz w 180°C ok. 45 min.

Źródło: **Takie jest życie**

Twoje notatki do przepisu: