

Ciasto ucierane z jabłkami

Soczysty smak jabłek zanurzony w lekkim cieście

ok. 10 - 12 porcji



średni

20 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 4 szt. jajek
- 220 g cukru
- 1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
- 2 łyżeczki Proszku do pieczenia
- 15 g Dr. Oetkera
- 250 g masła
- 300 g mąki
- 3 szt. jabłek
- 3 łyżki cukru pudru (do posypania)

1 Sposób przygotowania:

Foremkę tortową o śr. 24 cm wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.

2 Ciasto:

Jajka umyć, oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić mikserem sztywną pianę, pod koniec dodając cukier i cukier wanilinowy. Następnie dodać żółtka. Masło rozpuścić w garnku i ostudzić. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną i powoli dodawać ostudzone masło.

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w ósemki. 3/4 jabłek dodać do ciasta, wymieszać i przełożyć do przygotowanej formy. Na wierzchu ułożyć pozostałe jabłka tak, by tworzyły rozetę.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

3 Pieczenie:

Formę wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: ok. 60 min.

Upieczone ciasto ostudzić, wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.

