

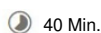
Placek z jabłkami i kwaśną śmietaną

Idealny wypiek na spotkanie z przyjaciółmi

ok. 20 porcji



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

125 ml mleka
75 g masła lub margaryny
375 g mąki
1 opak. Drożdży suszonych instant 7 g Dr. Oetkera
80 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
1 szt. jajka

Obłożenie:

800 g jabłek (z czerwoną skórką)
200 g śmietany 22% tł.
100 g cukru
100 g migdałów (płatków)
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Mleko podgrzać w garnku i rozpuścić w nim masło lub margarynę.

2 Ciasto:

Mąkę wymieszać delikatnie w misce z drożdżami. Dodać pozostałe składniki oraz ciepłą mieszaninę mleka i tłuszczu. Całość zagnieść do czasu uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto przykryć i odstawić w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Blachę o wym. 40 x 30 cm posmarować tłuszczem i wysypać mąką.

3 Obłożenie:

Ciasto ponownie zagnieść na powierzchni lekko posypanej mąką. Następnie rozwałkować na blasze. Jabłka umyć (nie obierać), pokroić w słupki i wyłożyć na ciasto. Kwaśną śmietaną zmieszać z cukrem, płatkami migdałowymi i cukrem wanilinowym i powstałą masę rozsmarować na jabłkach.

4 Pieczenie:

Blachę wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 min.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i ostudzić.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jabłka można pokroić w plasterki i przy pomocy noża lub wykrawacza wyciąć różne motywy i ułożyć na cieście przed pieczeniem.
- Ciasto można zamrozić.

