
Krajanka jabłkowa

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

Kuchnia węgierska

100 g masła

dżem truskawkowy

250 g mąki

750 g jabłek

2 żółtka

1 łyżeczka soku z cytryny

5 białek masło

170 g cukru

Z masła, mąki i żółtek zagnieść ciasto, rozwałkować je na desce posypanej mąką i upiec na złoty kolor na blasze wysmarowanej masłem. Jabłka obrać, pokroić w plastry i tak długo dusić z odrobiną wody, z dodatkiem 30 g cukru i sokiem z cytryny, aż wyparuje cały płyn. Odstawić do wystygnięcia. Powierzchnię upieczonego ciasta posmarować dżemem truskawkowym, na to nałożyć uduszone jabłka, a na jabłka pianę ubitą z cukrem i piec w piekarniku ok. 15 min. Ciasto pokrajać i ciepłe podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD