
Błyskawiczny torcik z jabłek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4237 razy.

20 dag (1 szklanka) mąki,

25 dag (1 szklanka) cukru,

18 dag (1 szklanka) kaszy manny,

20-25 dag margaryny,

1-2 kg jabłek,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy,

tłuszcz i tarta bułka do formy

lukier:

25 dag (1 szklanka) cukru,

1/2 szklanki mleka,

cukier waniliowy,

5 dag masła lub margaryny

Jabłka umyć , obrać i zetrzeć na tarce do warzyw. Wymieszać dokładnie mąkę kaszę, cukier, proszek do pieczenia i cukier waniliowy. Całość podzielić na 3 równe części. Do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką tortownicy wsypać warstwę produktów sypkich, następnie ułożyć , warstwę jabłek i tak na zmianę. Na wierzchu powinna być warstwa sypka, którą należy równomiernie pokryć startą na tarce lub cienko pokrojoną margaryną. Piec około 60 min w gorącym piekarniku, aż warstwa tłuszczu rozpuści się, a powierzchnia ciasta zrumieni. Sporządzić lukier mleczny i polukrować nim przestudzony torcik.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>