
Ciasto pleśniak z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9860 razy.

60 dag (3 szklanki) mąki,

35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

5 jaj,

25 dag margaryny,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

łyżka kakao,

75-100 dag jabłek lub 2 szklanki przecieru z jabłek

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną i 5 żółtkami. Dodać 1/2 szklanki cukru, wyrobić kruche ciasto i schłodzić je w lodówce (co najmniej 30 min) 2/3 ciasta rozwałkować i ułożyć na blasze. Pozostałe ciasto podzielić na dwie części. Do jednej części dołożyć łyżkę kakao. Jabłka umyć, podzielić na kawałki, rozgotować, przetrzeć przez sito, ostudzić i ułożyć na cieście. Schłodzone jasne ciasto zetrzeć na tarce z dużymi oczkami bezpośrednio na przecier z jabłek. Ubić sztywną pianę z 5 białek i jednej szklanki cukru. Ułożyć ją na startym jasnym cieście. Ostatnią warstwę powinno stanowić utarte ciasto z kakao. Pleśniak piec 45-50 min w gorącym piekarniku. Jabłka można zastąpić rabarbarem lub dżemem.

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

ciasto pyszne i łatwe do zrobienia... ładnie wyrośnie i udało się mnie - laikowi :) Polecam
Nadesłał(a): Anulka <anulkawesz@interia.pl> 2006-05-08 19:05:41

bardzo chętnie skorzystam-jestes super
Nadesłał(a): 2008-03-18 21:03:47

próbowalam innych twoich przepisów-super---mysle ze ciasto sie uda-asia
Nadesłał(a): 2008-03-18 21:03:45