
Jabłka zapiekane z poziomkami w cieście biszkopto

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2100 razy.

Ciasto:

6-8 dag mąki,

3 jajka,

8 dag cukru,

3/4 szklanki śmietany

8 winnych jabłek (antonówki, landsberskie),

15 dag poziomek,

4 dag cukru pudru,

2 dag tłuszczu do formy

Jabłka umyć , obrać ze skórki, wydrążyć gniazdka nasienne. Poziomki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem. Ułożyć w nim jabłka jedno obok drugiego, w miejsce po gniazdach nasiennych włożyć poziomki i posypać cukrem pudrem. Przyrządzić ciasto. Żółtka utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać śmietanę i przesianą mąkę. Z białek ubić sztywną pianę, dodać do ciasta i ostrożnie wymieszać , aby nie uszkodzić jej struktury. Ciastem pokryć jabłka z poziomkami, wstawić do gorącego piekarnika (250C) na 30-40 min. Podawać na tym samym półmisku, na którym się jabłka zapiekały.

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