
Jabłecznik z polewą marcepanową

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3927 razy.

Składniki na 20 porcji:

19 czubatych łyżek mąki (38 dag),
10 płaskich łyżek masła lub margaryny (20 dag),
3/4 szklanki cukru (18 dag),
6 jajek,
2 łyżeczki proszku do pieczenia,
otarta skórka i sok z jednej cytryny,
szczypta soli,
1 i 1/2 pojemnika (30 dag) śmietany kremówki,
1,3 kg jabłek,
1 opakowanie (20 dag masy marcepanowej),
10 dag siekanych migdałów,
10 dag cukru pudru,
1 torebka budyniu migdałowego lub waniliowego),
40 ml calvadosu lub winiaku,
tłuszcz do blachy.

Utrzeć tłuszcz z cukrem, wbić 4 jajka. Wlać 1/2 pojemnika śmietany, dodać sól i otartą skórkę z cytryny. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać. Jabłka umyć, obrać, pokroić na ćwiartki. Usunąć środki, a miąższ pokroić na cząstki. Skropić sokiem z cytryny. Oddzielić białka od żółtek pozostałych jajek. Utrzeć żółtka z marcepanem, połączyć z resztą śmietany. Dodać budyń i migdały, wymieszać z ubitym białkiem. Wyłożyć ciasto na posmarowaną tłuszczem blachę. Obłożyć gęsto jabłkami, pokryć polewą marcepanową. Piec ciasto około 45 minut w temperaturze 175 stopni. Po upieczeniu posmarować jabłecznik cukrem pudrem utartym z calvadosem.

może i dobry tylko nie mam calvadosu

Nadesłał(a):beata <asiutka5951@o2.pl> 2006-03-15 22:03:37