Jabłecznik z polewą marcepanową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4058 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.

Utrźeć 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