
Tort z jabłek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2715 razy.

SKŁADNIKI:

- * 8 małych jabłek
- * 15 dkg masła
- * 15 dkg cukru
- * 20 dkg mąki
- * 3 jajka
- * łyżeczka proszku do pieczenia
- * łyżeczka cynamonu
- * rodzynki, dżem morelowy

PRZYGOTOWANIE:

- * Masło utrzeć z cukrem.
- * Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cynamonem.
- * Do masła dodawać na przemian po jednym jajku i mąkę.
- * Wszystko dobrze wymieszać .
- * Formę wysmarować tłuszczem i włożyć do niej ciasto.
- * Jabłka obrać ze skóry. Delikatnie wydrążyć środek.
- * Środek jabłka napełnić dżemem morelowym wymieszanym z rodzynekami.
- * Wypełnione jabłka wyłożyć na ciście. Na wierzchu położyć masło.
- * Piec w piekarniku ok. godziny.
- * Posypać cukrem pudrem.