
Rozki z jablkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3039 razy.

Ok. 12 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml zimnej wody,

1 łyżeczka octu,

sol.

Lukier:

100 g cukru pudru,

1-2 łyżeczki goracej wody,

1 łyżka soku z cytryny.

Inne:

700 g jablek,

1 żółtko,

100 g cukru pudru,

cynamon.

1. Przygotować ciasto: do przesianej maki dodać sol, wlać zimną wodę wymieszana

z octem. Zagnieść i wyrobić gładkie ciasto. Uformować z niego kule, przykryć

i wstawić do lodówki na 30 min. Po wyjęciu rozwałkować na kwadrat o boku ok.

20 cm, tak by warstwa ciasta przy brzegach była 3 razy cieńsza niż w środku.

Masło podzielić na małe kawałki, ułożyć na środku ciasta, brzegi zagiąć do

wewnątrz jak kopertę. Wstawić na 15 min do lodówki. Rozwałkować na prostokąt

o wymiarach 20x60 cm, złożyć potrójnie i ponownie rozwałkować na prostokąt.

Jeszcze raz złożyć potrójnie i odstawić na 15 min w chłodne miejsce. Czynność tę powtórzyć jeszcze 3 razy.

2. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki, posypać cynamonem, dodać cukier, krótko podsmażyć, by się zupełnie nie rozgotowały.

3. Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm. Pokroić na kwadraty o boku 10 cm. Na

każdym położyć łyżkę przesmażonych jablek. Brzegi kwadratów posmarować żółtkiem roztrzepanym z 1 łyżką wody. Złożyć kwadraty po przekątnej, tak by

otrzymać trójkąty. Piec 15-20 min w temp. 220-240°C.

4. Cukier puder utrzeć z gorącą wodą i sokiem z cytryny na rzadki lukier. Ostudzone ciastka polukrować,

odstawić do wyschnięcia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)