
Tort jabłeczny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2837 razy.

Ciasto:

20 dag mąki,

5 dag cukru pudru,

10 dag masła,

łyżka śmietany

Masa migdałowa:

7 dag mielonych migdałów,

8 dag cukru,

4 łyżki śmietany,

Masa jabłeczna:

50 dag jabłek,

8 dag cukru,

rodzynki

Krem:

szklanka śmietany,

2 jaja,

5 łyżek cukru,

pół łyżki mielonego cynamonu

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto, wylepić nim tortownicę, tworząc wysoki (2 cm) brzeg i upiec na jasnożółty kolor.

Wymieszać składniki masy migdałowej i wyłożyć na przestudzone ciasto. Drobno pokroić obrane jabłka, wymieszać z resztą cukru oraz rodzynekami, ułożyć równą warstwą na masie migdałowej.

Polać śmietaną ubitą z jajami, cukrem i cynamonem, wstawić do gorącego piekarnika na 20 minut.

Tort można podawać schłodzony lub gorący.

"Poradnik Domowy"