Jablecznik francuski

Dodano: 2003-12-23 20:14:03
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 5887 razy.

100 g masla

100 g cukru sypkiego

100 g maki

dobra lyzeczke proszku do pieczenia

2 jakja

3 jablka zielone

do karmela : 15 kostek cukru i okolo 3 lyzki wody
1- Najpierw zrobic karmel.. to jest najciezsze bo musi sie stac klejacy ale nie za duzo
bo go sie wlewa do tortownicy i musi sie zaklejic na dole i na obkolo...

To przyszykowac tortownice zeby wlac karmel do niej jak jusz cieply i gotowy...
Karmel : do nieklejacego garnka wsadzic 3 lyzki wody (okolo) jak zacznie sie gzacz to wsadzic na ras 15 kostek cukru i mieszac
na bardzo malym gazie (okolo 6-7 min) asz troche zulknie i bedzie sie dobrze kleic.

(Uwazaj zeby nie gotowalo sie bo sie zrobi lizak..hihihi)

Jak bedzie dobre to zaras wlej do tortownicy i krec ja zeby wszedzie sie zaklejil ten karmel (na dole i na obkolo).

2- Wyciag skurke z jablek i ukroj je na 4 i poztaw na obkolo w tortownicy (na dole, tak ladnie bo ten dul bedzie widac puzniej)

3- W naczyniu, wsadz 100g cukru i 100 g masla i mieszaj asz sie zrobi taki krem zolto bialy (mixerem hihi)

4- do tego wsadz 2 jajka cale (nie mieszaj jeszcze) i make (wsrodku maki ten proszek do pieczenia)

I mieszaj dobrze

Ja dodaje troche cynamonu bo lubie to...

5- Podgrzej piec do 180°C (th : 6)

6- Wsadz te ciasto (musi byc troche lejace, nie boj sie...) na jablka (musza byc zalane, moja tortownica ma 22 cm)
I daj do piecu na okolo 45 mn.

7- Jest gotowe kiedy wsadzasz kijek do ciasta i sie nie kleji...

Jest pyszne to smacznego

PS : zeby wyjac ciasto z tortownicy, musisz poczkac asz bedzie zimne (jablka musza byc twarde), to daj tortownice na gaz 2 mn.. i samo sie odkleji kiedy odwrucisz (bo karmel sie odkleji)

Angel <angeliquegigi@ifrance.com>