
Jablecznik francuski

Dodano: 2003-12-23 20:14:03

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5760 razy.

100 g masła

100 g cukru sypkiego

100 g maki

dobra łyżeczka proszku do pieczenia

2 jajka

3 jabłka zielone

do karmela : 15 kostek cukru i około 3 łyżki wody

1- Najpierw zrobić karmel.. to jest najcięższe bo musi się stać klejacy ale nie za dużo bo go się wlewa do tortownicy i musi się zakleić na dole i na obkole...

To przyszykować tortownicę żeby wlać karmel do niej jak już ciepły i gotowy...

Karmel : do nieklejącego garnka wsadzić 3 łyżki wody (około) jak zacznie się gzać to wsadzić na rasię 15 kostek cukru i mieszać

na bardzo małym gazie (około 6-7 min) aż trochę zulknie i będzie się dobrze kleić.

(Uważaj żeby nie gotowało się bo się zrobi lizak..hihihi)

Jak będzie dobre to zaraz wlej do tortownicy i krec ją żeby wszędzie się zaklecił ten karmel (na dole i na obkole).

2- Wyciągnąć skórkę z jabłek i ukroić je na 4 i położyć na obkole w tortownicy (na dole, tak ładnie bo ten dół będzie widac później)

3- W naczyniu, wsadź 100g cukru i 100 g masła i mieszaj aż się zrobi taki krem żółto biały (mixerem hihi)

4- do tego wsadź 2 jajka całe (nie mieszaj jeszcze) i makę (w środku maki ten proszek do pieczenia)

I mieszaj dobrze

Ja dodaję trochę cynamonu bo lubię to...

5- Podgrzej piec do 180°C (th : 6)

6- Wsadź to ciasto (musi być trochę lejące, nie bój się...) na jabłka (muszą być zalane, moja tortownica ma 22 cm)

I daj do piecu na około 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 poczkać aż będzie zimne (jabłka muszą być twarde), to daj tortownicę na gaz 2 mn.. i samo się odklei kiedy odwrócisz (bo karmel się odklei)

Angel <angeliquegigi@ifrance.com>