Szarlotka z polewą miodowo - migdałową

Dodano: 2005-02-10 12:38:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3109 razy.

1)1 Budyń o smaku śmietankowym
2)200 g mąki
3)225 g cukru
4)1 jajko
5)190 g masła
6)2 kg jabłek
7)sok z 1 cytryny
8)1 łyżka mąki ziemniaczanej
9)100 g rodzynków
10)1 łyżka miodu
11)60 g płatków migdałowych
12)2 łyżki mleka

Ciasto: Z mąki, 100 g cukru, jajka i 130 g masła zagnieść ciasto,włożyć do lodówki na 0,5 godz. Tortownicę wysmarować masłem, wyłożyć ciastem formując brzegi. Masa jabłkowa: jabłka obrać , pokroić w drobną kostkę, skropić sokiem z cytryny. Dusić przez 10 minut z 50 g masła, 50 g cukru i rodzynkami.Zagęścić Budyniem śmietankowym (proszkiem) i mąką ziemniaczaną. Wyłożyć na ciasto. Polewa: Pozostałe masło (10 g) i cukier (75 g), miód, płatki migdałowe i mleko połączyć , zagotować . Gorącą polewę wylać na ciasto. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 35-40 minut w temp. 180-200°C. Kroić schłodzone.

Nadesłał: Monika O. <wenus.wenus1@wp.pl>