
Ciasto z jabłkami i migdałami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3942 razy.

Dosc proste, bez zagniatania (dla niektórych to wazne) i raczej wychodzi.

50 dag kwasnych jablek,

1 i 1/4 szklanki cukru,

szklanka maki,

kostka masla,

4 jajka,

paczka platkow migdalowych (10 dag) wlasnie tak - platki, nie cale migdaly, nie probowalismy z recznie krojonymi, ale to chyba nie bedzie to.

torebka cukru waniliowego,

2 czubate lyzki maki ziemniaczanej,

2 lyzeczki proszku do pieczenia,

szczypta soli

Zrumienic polowe platkow migdalowych na suchej patelni. Stopic maslo, odstawic az zgestnieje. Nasmarowac forme tortowa, wysypac 5 czubatych lyzek cukru, wstawic do nagrzanego piekarnika i karmelizowac przez 10 minut w temp.180 C. Wyjac. Obrac jablka, pokroic w plasterki, wylozyc na karmel. Posypac to reszta platkow migdalowych (te _nie_ zrumienione). Reszte cukru utrzec z maslem (tym wczesniej stopionym), cukrem waniliowym i sola na puszysta mase. Kolejno dodawac jajka. Dodac wymieszana make ziemniaczana i proszek do pieczenia. Na koniec dodac te zrumienione platki migdalowe. Wlozyc mase do formy, a forme do pieca. Piec ok. 30-35 minut w temp 200 C. Po wyjeciu niech troche ostygnie (5-10 min) i wyjmujemy odwracajac, tzn. jablka z dna maja byc na wierzchu, to tylko taka zmylka byla:) Pewnie nawet bez tych platkow migdalowych niezle ciasto wyjdzie. Ale za pierwszym razem radze sprobowac z dobrze podsmażonymi platkami, a potem wedle gustu przypalac wiecej lub mniej. Iloscia platkow tez mozna pomanipulowac.

smacznego

From: slawek@instructor.net (Slawek Lipski)