







Ciasto z jabłkowymi różami

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C

 okrągła forma do ciasta o śr. 30 cm

Składniki:

- cukier puder - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 180 gramów
- mąka - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtko jajka - 1 sztuka
- jabłka - 1.5 kilogramów
- cynamon - 2 łyżeczki
- woda - 125 mililitrów
- sok z cytryny - 1 sztuka
- budyń waniliowy bez cukru - 1 opakowanie
- cukier - 2 łyżki
- mleko - 500 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Do mąki dodaj cukier puder, Kasię, jajko i żółtko. Wyrób ciasto.
2. Umyj i obierz jabłka. Usuń gniazda nasienne, a następnie pokrój jabłka w cienkie plasterki.
3. Plasterki jabłka z wodą i cytryną podgrzewaj w garnku przez ok. 3-5 minut (nie doprowadzaj do wrzenia - jabłka należy jedynie zmiękczyć, żeby dało się modelować ich kształt).
4. Rozwałkuj ciasto. Wytnij w nim koło o średnicy 33 cm i ułóż równo w foremce o średnicy 30 cm wysmarowanej margaryną (3 cm ciasta potrzebne na brzegi). Ułóż plasterki jabłek tak, żeby tworzyły kształt małych różyczek. Układanie różyczek rozpoczynaj od warstwy zewnętrznej. Dokładaj po jednym plasterku jabłka, formując z nich małe fale, aż do środka kwiatu. Kolejne kręgi jabłek utworzą kształt różyczki. Układaj kolejne różyczki wzdłuż brzegu ciasta. Piecz w temp. 200 °C (180 °C, jeśli piekarnik jest wyposażony w termoobieg) przez 40-50 minut.
5. Kiedy ciasto piecze się w piekarniku, przygotuj budyń. Dodaj proszek do mleka i zagotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu (jeśli masa wyszła zbyt gęsta, dodaj więcej mleka).
6. Poczekać, aż sos nieco przestygnie, a następnie wylej go pośrodku ciasta. Oprósz cynamonem i cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl