



przepisy.pl

Ciasto z tartymi antonówkami i czekoladą



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 3 szklanki
- żółtko - 4 sztuki
- kawśna śmietana - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

masa jabłkowa

- jabłko antonówka - 7 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- cynamon - 1 łyżka

piana

- białko - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.25 szklanek
- budyń czekoladowy bez cukru - 1 opakowanie
- czekolada w proszku - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść ciasto, podzielić na pół, z drugiej połowy zrobić kulki i podmrozić w zamrażarce.
2. Blaszkę o wymiarach 24x28 cm wysmarować Kasią, posypać lekko mąką, wyłożyć ciasto, nakłuć widelcem.
3. Obrane antonówki zetrzeć na tarce na grubych oczkach, posypać cukrem i cynamonem, wycisnąć, ułożyć na cieście.
4. Ubić zimne białka z odrobiną soli, pod koniec dodać cukier, dalej ubijać, na końcu dodać budyń czekoladowy wymieszany z czekoladą w proszku.
5. Wyłożyć pianę na jabłka, zetrzeć podmrożone ciasto.
6. Piec w 180 st. C około 50-60 min. Wystudzone można posypać cukrem pudrem. Smacznego.

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