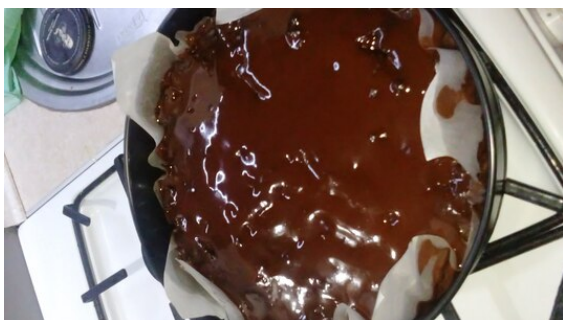




Czekoladowe z jabłkami

przepisy.pl



 45 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- jabłka (około 700 g) (można także wykorzystać gruszki) - 4 sztuki
- sok z cytryny (ja dodałam jedną cała bo jabłka były słodkie) - 2 łyżki
- Rodzynki - 2 łyżki
- Masło (Kasia) - 200 gramów
- Drobnny cukier - 170 gramów
- Jajka - 4 sztuki
- Mąka pszenna - 200 gramów
- Migdały - 125 gramów
- Kakao - 2 łyżki
- Cynamon - 1 łyżeczka
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę pszenną, proszek do pieczenia, kakao i cynamon - przesiać, odłożyć. Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w niegrubą kostkę. Wymieszać z rodzynkami, sokiem z cytryny, odstawić na 1 godzinę w temperaturze pokojowej.
2. W misie miksera umieścić masło i drobnny cukier do wypieków. Ucierać do powstania jasnej i puszystej masy maślanej. Dodawać jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu. Dodać przesiane suche składniki i zmielone migdały i wymieszać szpatułką tylko do połączenia się składników, nie dłużej. Dodać odstawione jabłka i wymieszać.
3. Formę o średnicy 25 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto, wyrównać. Piec w temperaturze 170^o przez około 45 - 50 minut (piekłam z termoobiegiem, ale można piec z grzałkami góra/dół) lub do tzw. suchego patyczka. Wyjąć, wystudzić. Połączyć gęstniejącą polewą czekoladową.
4. Polewa czekoladowa: 80 g deserowej czekolady 80 ml śmietany kremówki 30% W małym garnuszku podgrzać śmietanę kremówkę, prawie do wrzenia, zdjąć z palnika. Zalać nią posiekaną czekoladę, odstawić na 2 minuty. Po tym czasie wymieszać do powstania gładkiego sosu czekoladowego. Smacznego :-).

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