





Drożdżowe z jabłkiem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka tortowa - 3 szklanki
- drożdże - 4 dekagramy
- cukier puder - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.75 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- sól - 1 szczypta

krem

- ser biały - 20 dekagramów
- żółtko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 łyżka
- cukier puder - 2 łyżki
- cynamon - 1 łyżeczka
- jabłko - 2 sztuki

wierzch

- płatki migdałów - 5 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: W ciepłym mleku z dodatkiem łyżeczki, cukru pudru rozprowadzamy pokruszone drożdże, odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Miękką ciepłą Kasię miksujemy z wyrośniętymi drożdżami, cukrem pudrem, jajkami, żółtkiem, cukrem waniliowym, solą i mąką przez 5-7 minut (nie dłużej). Ciasto powinno być lśniąca i lekko odstawać od boków naczynia. Odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce pod przykryciem.
3. Nadzienie: Ser połączyć z żółtkiem, cukrami i cynamonem.
4. Gdy ciasto podwoi objętość, rozwałkować na prostokąt, rozsmarować nadzienie i położyć plastry jabłek.
5. Zwinąć jak roladę, włożyć do podłużnej formy wysmarowanej Kasią.
6. Wierzch ciasta posmarować lekko białkiem i posypać płatkami migdałowymi.
7. Ponownie odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Gdy podwoi objętość, upiec.

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