





Fale dunaju z jabłkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- mąka - 2 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jabłko - 0.5 kilogramów
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

krem

- jajko - 1 sztuka
- cukier - 4 łyżki
- mleko - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia Ekstra Maślany Smak** - 0.75 opakowań

polewa

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym do białości, nadal ucierając dodawać kolejno po jednym jajku. Kiedy masa stanie się puszysta, stopniowo dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Pierwszą część ciasta wyłożyć na wysmarowaną Kasią blachę. Do drugiej części dodać 2 łyżki kakao i 2 łyżki mleka. Ciasto dobrze wymieszać i wyłożyć na ciasto jasne.
3. Jabłka obrać ze skórki i pokroić na 16-tki i starannie poukładać w cieście. Placek wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 50 minut w temp. 180 st. C.
4. Masa: Ubić jedno białko z 4 łyżkami cukru, dodać jedno żółtko i dalej ubijać. Ubijając powoli dolewać stopniowo do gotującego się mleka i zagotować (tak samo jak budyń). Uważać, aby się nie przypaliło. Ostudzić.
5. Następnie 3/4 kostki masła utrzeć i powoli dodawać ubite jajko z mlekiem. Kremem posmarować wystudzone ciasto.
6. Na krem dekoracyjnie wylać polewę czekoladową.

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