







# Jabłecznik z budyniową nutą

przepisy.pl



 90 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C  27 x 28 cm

## Składniki:

### ciasto

- mąka pszenna - 500 gramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 150 gramów
- cukier wanilinowy - 15 gramów
- żółtka dużych jajek - 5 sztuk
- śmietana 18% - 3 łyżki

### masa jabłkowa

- słodkie jabłka - 1.4 kilogramów
- cynamon - 1 łyżka

### beza

- białka dużych jajek - 5 sztuk
- cukier - 200 gramów
- budyń waniliowy - 2 opakowania

## Sposób przygotowania:

1. Do miski włóż mąkę, proszek do pieczenia, cukier, cukier wanilinowy i posiekaną Kasię. Dodaj żółtka jaj i śmietanę. Wszystko razem wymieszaj mikserem.
2. Ciasto przełóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć. 1/3 ciasta włóż do zamrażarki, a resztą wyklej dno wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 22 x 28 cm. Ciasto nakłuj widelcem.
3. Jabłka obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Jeśli są bardzo soczyste, lekko odciśnij na sicie. (Po starciu i odciśnięciu jabłek powinno być ich około 900 g.) Wylóż na ciasto w formie i oprósz cynamonem.
4. Białka ubij na sztywną pianę, dodając partiami cukier. Pod koniec ubijania wsyp do masy bezowej budynie w proszku i wymieszaj.
5. Masę bezową wylóż na jabłka w formie i równo rozprowadź.
6. Ciasto z zamrażarki pokrusz w dłoniach i posyp nim wierzch bezy. Całość wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i piecz około 60 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)