



Jabłka w chmurkach

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  170-180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obieramy i ścieramy na grubej tarce.
2. Przesmażamy do uzyskania marmolady.
3. Zostawiamy do ostudzenia.
4. Ze składników 1 - 6 wyrabiamy ciasto i dzielimy na połowę.
5. Do jednej połowy dodajemy 2 łyżki śmietany, wałkujemy i przenosimy na blachę.
6. Drugą połowę ciasta dzielimy na pół i wkładamy obie połówki do zamrażarki.
7. Na ciasto wykładamy marmoladę jabłeczną, posypujemy cukrem waniliowym i ścieramy na grubej tarce jedną część ciasta z zamrażarki.
8. Z białek ubijamy pianę, dodając cukier puder.
9. Wykładamy pianę na ciasto i ścieramy drugą część ciasta z zamrażarki.
10. Pieczemy około 1 godziny w temperaturze 170-180 stopni.

Składniki:

- mąka - 40 dekagramów
- cukier - 5 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- żółtko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- kwaśna śmietana - 2 łyżki
- jabłko - 1.5 kilogramów
- cukier puder - 25 dekagramów

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