





Jabłka w falach Dunaju

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 6 sztuk
- mąka - 2 szklanki
- cukier puder - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- olejek rumowy - 1 opakowanie
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jabłka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- woda - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć Kasię z cukrem, dodając po jednym żółtku, mąkę wymieszaną z proszkiem i ubitą na sztywno pianą z białek.
2. Ciasto podzielić na 2 części.
3. Jedną część przełożyć na blachę wyłożoną papierem, a do drugiej dodać kakao i 2 łyżki wody, po czym wyłożyć na jasną część ciasta.
4. Na wierzch rozłożyć obrane i pokrojone w ósemki jabłka.
5. Do piekarnika.
6. Po upieczeniu i wystygnięciu zrobić krem.
7. Z mleka, mąki, cukru ugotować budyń, po wystygnięciu stopniowo dodawać do utartej Kasi i nałożyć na ciasto.
8. Rozpuścić składniki polewy w garnku, gdy będzie tężeć, ozdobić ciasto.