





# Jabłkowe wspomnienie irlandzkiej przygody

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170 °C 

## Składniki:

- jabłko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 70 gramów
- kora cynamonowa - 1 sztuka
- aromat waniliowy - 1 opakowanie
- goździki - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- cukier - 100 gramów
- mąka pszenna - 20 gramów
- mielone migdały - 125 gramów
- jajko - 3 sztuki
- uprażone płatki migdałów - 80 gramów

## Sposób przygotowania:

1. 50 g Kasi, 70 g cukru, kawałek kory cynamonu, cukier lub esencję waniliową i goździki wrzucamy do rondelka i podgrzewamy na małym ogniu, aż cukier się rozpuści.
2. Jabłka obieramy i kroimy na ósemki i wrzucamy do masy. Gotujemy na małym ogniu około 5 minut i schładzamy.
3. Ucieramy w misce Kasię z cukrem i mąką na puszystą masę. Dodajemy roztrzepane jajka na zmianę ze zmielonymi migdałami. Wszystko ucieramy na jednolitą masę.
4. Piekarnik nagrzewamy do 170 stopni. Płaską, okrągłą formę do tarty (ok. 20 cm średnicy) smarujemy dokładnie Kasią i wstawiamy na trochę do lodówki.
5. Na dnie formy układamy jabłka osączone z syropu. Możemy dodatkowo jabłka posypać płatkami migdałowymi. Na jabłka wykładamy ciasto.
6. Pieczemy i 15 minut przed końcem pieczenia posypujemy wierzch ciasta uprażonymi płatkami migdałowymi. Ciasto najlepiej smakuje z bitą śmietaną lub lodami waniliowymi.

---

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)