






przepisy.pl

Krucha tarta z jabłkami



 70 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 okrągła forma 24 cm

Składniki:

karmel

- cukier kryształ - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- woda - 50 mililitrów
- jabłka - 6 sztuk

ciasto kruche

- mąka pszenna - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 1 łyżka
- żółtka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

Sposób przygotowania:

1. Przygotowujemy karmel - cukier z wodą gotujemy na złoty kolor i wylewamy na dno formy od tarty. Zostawiamy do ostygnięcia.
2. Obieramy jabłka, kroimy na ćwiartki, wycinamy gniazda i układamy gęsto na wystudzonym karmelu. Kostkę do pieczenia Kasia kroimy na drobną kostkę i kładziemy na wierzch jabłek. Wstawiamy do piekarnika na 15-20 minut w temp. 160 °C.
3. Podczas pieczenia zagniatamy składniki na ciasto kruche i odstawiamy je do lodówki.
4. Po 20 minutach pieczenia wyjmujemy formę z piekarnika. Wyjmujemy ciasto z lodówki. Rozwałkujemy je na krążek o średnicy ok. 2 centymetrów większy niż forma tarty. Przykrywamy nim lekko wystudzone jabłka, podwijając boki do środka formy. Nakłuwamy z wierzchu widelcem. Ponownie zapiekamy ciasto przez ok. 15-20 minut w temp. 180 °C.
5. Póki upieczone ciasto jest gorące, sprawdzamy nożem czy boki tarty nie przywarły do formy. Przykrywamy wierzch tarty talerzem o większej średnicy niż średnica formy i płynnym ruchem rąk odwracamy ciasto do góry nogami tak, aby wypiek znalazł się na talerzu. Zimne jabłka mogą przywrzeć do formy.

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