




przepisy.pl

Krucze z malinami i jabłkami





Składniki:

- mąka - 40 dekagramów
- cukier - 0.25 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- gęsta śmietana - 2 łyżki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Zrobić ciasto z w/w składników, wcześniej oddzielając żółtka od białek.
2. Z białek i cukru ubić na sztywno pianę i wstawić na około 30 minut do lodówki.
3. Około 1/3 część ciasta odkroić i wstawić do zamrażalnika na 30 minut.
4. Wysmarować blachę Kasią i wysypać bułką tartą. Położyć na nią ciasto i delikatnie nakłuć widelcem.
5. Na ciasto położyć maliny i jabłka pokrojone w plasterki.
6. Na wierzch ciasta położyć warstwę sztywnej piany z białek i dodatkowo zetrzeć na tarce zimną część ciasta.
7. Na sam koniec można położyć jeszcze cienką warstwę owoców.

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