





przepisy.pl

Placek z jabłkami, pianką i kruszonką



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 200 gramów
- mąka - 40 dekagramów
- żółtko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 8 dekagramów

masa jabłkowa

- jabłko - 1.5 kilogramów
- cynamon - 0.5 łyżeczek
- cukier - 5 dekagramów

piana

- białko - 4 sztuki
- cukier puder - 20 dekagramów
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Na stolnicy przesiewamy mąkę, następnie siekamy Kasię i łączymy ją z cukrem pudrem i z proszkiem do pieczenia.
2. Dodajemy jajka i zagniatamy półkrucho ciasto.
3. Odkładamy trochę ciasta na kruszonkę i zostawiamy na koniec.
4. Resztę ciasta rozwałkowujemy i kładziemy na brytfankę.
5. Następnie obieramy ze skórki jabłka i trzemy na tarce o dużych oczkach. Mieszamy z cukrem i cynamonem i wykładamy je na ciasto.
6. Następnie robimy pianę białkową: ubijamy białka ze szczyptą soli na sztywno i dodajemy cukier puder.
7. Miksujemy, aż zrobi się sztywna piana.
8. Na koniec pozostałą część ciasta trzemy na tarce o grubych oczkach i posypujemy ciasto.
9. Wstawiamy ciasto do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i pieczemy przez ok. 50 min.

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