Ciasto kruche z jabłkowo-różanym musem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka krupczatka - 1 szklanka
- mąka tortowa - 2 szklanka
- masło - 30 dag
- żółtka - 3 szt.
- proszek do pieczenia - 2 + 1/2 łyżeczka
- cukier puder - 5 łyżka
- cukier z wanilią - 2 łyżeczka
- Nadzienie -
- jabłka - 1 + 1/2 kg
- konfitura z płatków róży - 1 + 1/2 łyżka
- cukier - 1-2 łyżka
- galaretka agrestowa - 1 szt.
- czekolada deserowa - 5 dag
- biszkopty - 2-3 szt.
- skórka pomarańczowa kandyzowana - 2-3 łyżka

Dodatkowe info:

Ciasto kruche najbardziej smakuje na drugi dzień

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesiane mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem pudrem, dokładnie posiekać z zimnym masłem.

KROK 2: Następnie dodać żółtka, cukier z wanilią i szybko zagnieść ciasto.

KROK 3: Zawinąć w folię i włożyć do lodówki przynajmniej na pół godziny.

KROK 4: Ciasto podzielić na 2 kawałki, rozwałkować, ułożyć na 2 wyłożone papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 21/35 cm, nakłuć widelcem. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temp. 180 stopni.

KROK 5: Ciasto podzielić na 2 kawałki, rozwałkować, ułożyć na 2 wyłożone papierem do pieczenia blaszki o wymiarach 21/35 cm, nakłuć widelcem. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 20 minut w temp. 180 stopni.

KROK 6: Gorący mus wyłożyć na zimny upieczony placek, (pozostawić 2 łyżki) przykryć drugim, obciążyć deseczką, odłożyć do stężenia.

KROK 7: Zimne ciasto po wierzchu posmarować pozostałym musem, posypać posiekaną skórką pomarańczową, startą czekoladą i pokruszonymi biszkoptami.