Jabłkowy przekładaniec :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

CIASTO KRUCHE: Mąka - 250 g
CIASTO KRUCHE: Margaryna - 125 g
CIASTO KRUCHE: Żółtko - 1 szt.
CIASTO KRUCHE: Cukier puder - 1 łyżka
BISZKOPT: Jajka - 3 szt.
BISZKOPT: Cukier - 3 szt.
BISZKOPT: Mąka pszenna - 2 łyżka
BISZKOPT: Mąka ziemniaczana - 1 łyżka
BISZKOPT: Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
MASA: Jabłka (obrane, pokrojone w cienkie plastry) - 5 szt.
MASA: Cukier waniliowy - 15 g
MASA: Cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagniatamy ciasto kruche. Schładzamy przez pół godziny w zamrażalniku, a następnie wykładamy nim obłożoną papierem do pieczenia tortownicę, tworząc podwyższone do połowy wysokości brzegi. Podpiec w mocno nagrzanym piekarniku (250 stopni). Około 10 minut.

KROK 2: Gdy ciasto się zarumieni, wykładamy na nim plasterki jabłuszek i posypujemy cukrem z cynamonem. Następnie kolejną warstwę jabłek i znowu posypujemy. Aż do momentu kiedy wykorzystamy wszystkie jabłka.

KROK 3: Wcześniej przygotowane ciasto biszkoptowe (tzn. miksujemy wszystkie składniki razem) wylewamy na
wierzch ułożonych jabłek.

KROK 4: Pieczemy na jasnozłoty kolor ok. 35-40 minut w temp. 180 stopni.