Wykwintny jabłecznik

smakujmy

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- mąka - 60 dag
- cukier - 30 dag
- masło zimne - 30 dag
- twaróg - 10 dag
- budynie waniliowe (na 1/2 l mleka) - 2 opakowanie
- jabłka - 1 + 1/2 kg
- sok jabłkowy - 450 ml
- galaretka jabłkowa lub agrestowa - 3 łyżka
- sok z cytryny - 1 szt.
- jajka - 3 szt.
- płatki migdałowe - 50 g
- bułka tarta - 3-4 łyżka
- cukier puder - 15 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, 20 dag cukru, pokrojonego na kawałki masła, serka i 2 jajek zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i wstawić na godzinę do lodówki.

KROK 2: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w ósemki. Włożyć do rondla, polać sokiem z cytryny. Dodać 350 ml soku, galaretkę, 10 dag cukru. Zagotować. Przykryć i gotować jeszcze ok. 5 min.

KROK 3: Budyń wymieszać z pozostałym sokiem, dodać do jabłek, wymieszać i gotować ok 1 min. Lekko przestudzić.

KROK 4: Blachę posmarować tłuszczem. Połowę ciasta rozwałkować, przełożyć do formy, posypać bułką tartą. Na wierzch wyłożyć jabłka. Przykryć drugą częścią rozwałkowanego ciasta. Wierzch lekko ponakłuwać widelcem.

KROK 5: Ciasto posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec 35-40 min w 200 st. C (termoobieg 175 st. C). Ostudzić.

KROK 6: Płatki migdałowe uprażyć na patelni, ostudzić. Cukier puder wymieszać z 3-4 łyżkami soku z cytryny, wylać na ciasto, posypać płatkami migdałowymi.