

Ciasto Fale Dunaju z jabłkami



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **552** Ocena: **5052**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- 250g miękkiego masła
- 180g cukru pudru
- 6-7 jaj (ja dałam 7 mniejszych)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 300g mąki pszennej tortowej
- 2 łyżki mleka
- 1 płaska łyżka kakao
- kilka jabłek
- Krem:
- 500ml mleka
- 4 żółtka
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej tortowej
- 45g cukru waniliowego
- 0,5szkl. cukru kryształu
- 200g miękkiego masła
- Polewa:
- 100g czekolady (u mnie 60g mlecznej i 40g gorzkiej)
- 4 łyżki śmietany 30%

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto wyjęłam wcześniej z lodówki. Jajka i masło powinny być w temperaturze pokojowej. Żółtka oddzieliłam od białek. Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę. Miękkie masło utarłam z cukrem pudrem do białości. Następnie dodawałam po jednym żółtku i miksowałam do połączenia. Mąkę przesiałam i wymieszałam z proszkiem do pieczenia. Następnie partiami dodawałam do masy maślano - jajecznej, miksując przy tym na małych obrotach. Dolałam do ciasta mleko i zmiksowałam do połączenia składników. Na koniec dodałam ubitą pianę z białek i wymieszałam wszystko delikatnie drewnianą łyżką. Blachę o wymiarach 25x35cm wyłożyłam papierem do pieczenia. 3/4 ciasta wyłożyłam do blachy i równo rozprowadziłam. Do reszty ciasta dodałam kakao i wymieszałam do połączenia. Ciemne ciasto rozsmarowałam równomiernie na jasnym. Jabłka obrałam, wykroiłam gniazda nasienne. Jabłka pokroiłam na mniejsze kawałki i poutykałam je równomiernie w ciasto. Ciasto wstawiłam do piekarnika i piekłam ok. 35min. w temp. 180 stopni. Po upieczeniu ciasto wystudziłam na kratce.

Z pół litra mleka odlałam 0,5 szklanki i rozprowadziłam w nim żółtka, mąkę ziemniaczaną i mąkę tortową. Resztę mleka zagotowałam z cukrem kryształem i waniliowym. Na gotujące się mleko wlałam przygotowaną mieszankę i cały czas mieszając ugotowałam gęsty budyń. Budyń odstawiłam do wystygnięcia. Miękkie masło zmiksowałam i dodawałam do niego po łyżce wystudzony budyń. Krem miksowałam, aż stał się jednolity bez grudek. Gotowy krem rozsmarowałam na cieście. Ciasto schłodziłam w lodówce. Gdy krem zesztyniał, przygotowałam polewę. Śmietanę podgrzałam i wrzuciłam do niej połamaną na kawałki czekoladę. Oczekałam chwilę i wymieszałam wszystko na jednolitą polewę. Polewą posmarowałam ciasto i ponownie odstawiłam je do lodówki, aż czekolada zastygła.

Twoje notatki do przepisu: