

Ciasto pod owoce



Autor: **Wiesia-S**
Przepisów: 28 Ocena: 375

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 3/4 kostki "kasi" , 3/4 szkl. cukru, 3 jajka, 1/2 szkl. mleka, mały proszek do pieczenia , ok. 3 szkl. mąki, olejek p

Sposób przygotowania:

- 1 Tłuszcz z cukrem utrzeć na pianę, dodać trochę letniego mleka i wbić jajka. Dobrze wymieszać, wsypać mąkę i proszek do pieczenia i ponownie wymieszać.
tak 3/4 objętości ciasta wyłożyć na blaszkę tortową średnica 26 cm. Na wyłożone ciasto położyć mus jabłkowy, posypać to cynamonem. Przykryć mus pozostałym ciastem.
Piec ok 30 min w piekarniku nagrzanym do 200 stopni C. Test suchego patyczka.

W przypadku jabłek pokrojonych w ósemki wkładać kawałki owoców wąskim brzegiem do środka na całość ciasta wyłożonego na blaszkę . Jabłka najpierw obieramy ze skórki.

Po wystygnięciu ciasto lukrujemy rozpuszczonym cukrem pudrem z sokiem cytrynowym.

W przypadku kiedy robimy sezonowe ciasto z rabarbarem to najpierw rabarbar obrać ze skórki, pokroić na małe kawałki i dobrze posypać cukrem. Wstrząsnąć lub wymieszać łyżką aby cukier pokrył wszystkie kawałki. tak przygotowany rabarbar zostawiamy na ok. 1 godz. Po tym czasie precedzamy przez sitko . Powstały sok możemy wypić z wodą niegazowaną lub gazowaną jako dodatek do drugiego dania na obiad.



Twoje notatki do przepisu:

