

Delicje z jabłkami i serem



Autor: **suri**

Przepisów: **64** Ocena: **1613**



> 6 os.



60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- Mąka pszenna, 4 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- jajka, 3
- margaryna, 25 dag
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- masa serowa :
- ser biały (zmielony), 80 dag
- żółtka, 4
- cukier 7 łyżek
- margaryna 3/4 kostki
- cukier waniliowy, 1
- mleko, 1/2 szklanki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżeczki
- MASA JABŁKOWA :
- jabłka, 1,5 kg
- galaretka agrestowa, 1

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę posiekać z proszkiem do pieczenia i margaryną. Dodać cukier ,jajka i zagnieść ciasto (gdyby nie chciało się sklejać można dodać trochę gęstej śmietany).Podzielić ciasto na 3 części ,rozwałkować i upiec 3 placki na jasny kolor w prostokątnej blaszce (25/40cm) wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą
- 2 masa serowa :margarynę rozpuścić w garnku,dodać do niej zmielony ser,cukier,cukier waniliowy i żółtka i wszystko razem zagotować ,do gotującej się masy wlać mleko rozrobione z mąką ziemniaczaną i jeszcze chwilę gotować.Gorącą masę wylać na pierwszy placek i przykryć drugim plackiem
- 3 masa jabłkowa : jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce,włożyć do garnka,podlać niewielką ilością wody (0,5 - 1 szklanki wody)i uprzyżyć.Gdy jabłka będą miękkie i zmniejszy się ilość soku zestawić z ognia i dodać galaretkę ,dobrze wymieszać następnie wylać na drugi placek i przykryć trzecim.Polać polewą czekoladową.Ciasto musi nasiąknąć więc najlepiej kroić go dopiero na drugi dzień

Twoje notatki do przepisu: