

Jabłecznik z pianką.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1657** Ocena: **24992**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- jabłka antonówki 2 szt.
- cynamon 1 łyżeczka
- cukier puder do posypania ciasta
- blacha 30/25/6 cm
- Ciasto:
- mąka krupczatka 2 szklanki
- mąka pszenna Typ 450 1 szklanka
- margaryna Kasia 1 kostka
- cukier 3 łyżki
- żółtka 4 szt.
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- cukier waniliowy
- Pianka:
- białka z 4 jajek
- cukier pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obieramy ze skórki, pozbywamy się gniazd nasiennych, kroimy w plasterki.



- 2 Ze składników na ciasto zagniatamy ciasto. Jedną trzecią ciasta wkładamy do zamrażalnika.



- 3 Pozostałą część ciasta wykładamy dno wyłożonej papierem do pieczenia formy.



- 4 Na wyłożone dno formy ciastem układamy plasterki jabłek, posypujemy cynamonem.



- 5 Z białek ubijamy pianę, pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier. Ubitą pianę wykładamy na warstwę ułożonych plasterków jabłek.



- 6 Wierzch warstwy piany posypujemy startym, pozostałym ciastem. Ciasto lekko zamrożone lepiej się zetrze.



- 7 Ciasto pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza, grzałki góra/dół.



- 8 Upieczone ciasto studzimy w piekarniku, ostudzone posypujemy cukrem pudrem.



9 Kroimy ostrym nożem na 12 porcji.



10 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: