

# Krucze ciasto z jabłkami i orzechowym wierzchem

Autor: **Steve**Przepisów: **563** Ocena: **5926**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Ciasto :
  - mąka 500 g
  - żółtka 2 szt
  - masło 250 g
  - proszek do pieczenia 2 łyżeczki
  - śmietana 12% 2 łyżki
  - cukier puder 5 łyżek
- Nadzienie :
  - jabłka 2 kg
  - galaretka agrestowa 2 szt
- Wierzch :
  - orzechy włoskie 200 g
  - cukier drobnny 100 g
  - miód płynny 3 łyżki
  - mleko 2 łyżki
  - masło 80 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka zetrzeć na tarce z dużymi oczkami i Podgrzewać, do momentu, aż puszczą sok. ok. 10 min. Gdyby były kwaśne można dodać 2-3 łyżki cukru. Następnie do gorących wsypać galaretki, wymieszać bardzo dokładnie, zdjąć z ognia i ostudzić. Z podanych składników na ciasto zarobić ciasto kruche i podzielić na 3 równe części. Na prostokątnej blasze wyłożonej papierem do pieczenia upiec oddzielnie wszystkie trzy ciasta, wyjąć i ostudzić (ostania część może pozostać w blaszce). Następnie na ostatnią część wyłożyć połowę jabłkowego nadzienia i równomiernie rozsmarować. Przykryć drugą częścią, dać pozostałe owoce i przykryć trzecią częścią ciasta. Schować do lodówki.



- ② Obrane i pokrojone orzechy zagotować z pozostałymi składnikami. Gotową masę rozłożyć na samej górze ciasta i na noc ciasto schować do lodówki. Ciasto jest na tyle smaczne, że znika bardzo szybko :)  
Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: