

## Ciasto z jabłkami i kokosem

### Składniki na ciasto:

220 g mąki pszennej (tortowej)

3 żółtka

125 g margaryny

70 g cukru

0,5 łyżeczki proszku do pieczenia



### Składniki na masę jabłkową:

1,3 kg jabłek

500 ml soku jabłkowego

100 g cukru

2 budynie waniliowe (2x40 g)

1 cytryna

1 cukier wanilinowy (16 g)

### Składniki na masę kokosową:

250 g masła lub margaryny

250 g wiórków kokosowych

150 g cukru

1 cukier wanilinowy (16 g)

4 jajka

**Wykonanie:**

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem, aż wszystkie składniki wstępnie się wymieszają. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy je w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min. Po tym czasie ciasto wyjmujemy z zamrażalnika i ścieramy na tarce o grubych oczkach, na dno foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Dłońmi ugniatamy je, by powstał zwarty placek ciasta. Tak przygotowaną foremkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez 15 min.

Gdy ciasto się piecze przygotowujemy masę jabłkową. Do garnka dajemy jabłka obrane i pokrojone w kostkę i zalewamy 400 ml soku jabłkowego. Gotujemy, aż jabłka zmiękną. Następnie dodajemy otartą skórkę oraz sok z jednej cytryny, cukier, cukier wanilinowy i mieszamy. Na koniec dodajemy dwa budynie waniliowe, rozmieszane w 100 ml soku jabłkowego, mieszamy i doprowadzamy do zagotowania. Tak przygotowaną masę jabłkową wlewamy na podpieczony blat ciasta kruchego równając po całej powierzchni. Odstawiamy na chwilę.

Na koniec przygotowujemy masę kokosową. W garnku roztopiamy masło lub margarynę. Do tego dodajemy cukier wanilinowy, cukier, wiórki kokosowe i wszystko dobrze mieszamy. Zostawiamy do wystudzenia. Wystudzoną masę przekładamy do miski. Miksujemy dodając po jednym jajku. Masę kokosową wlewamy na masę jabłkową rozprowadzając ją po całej powierzchni. Tak przygotowaną blaszkę wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 25 min. Masa kokosowa musi ładnie się zarumienić. Po tym czasie wyjmujemy blaszkę z piekarnika i studzimy.

Smacznego!

Przepis ze strony **Magia Kuchni**

<http://magiakuchni.eu>