

Jabłecznik z orzechami

Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 300 g margaryny
- 150 g cukru
- 3 łyżki śmietany 12%
- 3 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na masę jabłkową:

- 3 kg jabłek
- 5 łyżek cukru
- 2 opakowania galaretki pomarańczowej
- 1 łyżeczka cynamonu

Składniki na masę orzechową:

- 250 g orzechów włoskich
- 130 g cukru
- 100 g masła
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżki mleka

Wykonanie:

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto kruche. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Jak składniki już się wymieszają, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto dzielimy na trzy równe części i wkładamy do zamrażalnika na min. 1 godz.

Po tym czasie wyjmujemy jedną część ciasta kruchego z zamrażalnika i ścieramy na tarce o dużych oczkach, na blaszkę, o wymiarach 24x38 cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Starte ciasto ugniatamy dłońmi, w ten sposób powstanie nam placek ciasta. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 20 min. Wyjmujemy z piekarnika i delikatnie wyjmujemy z foremki, a po 10 min (ciasto wtedy już przestygnie i lekko stwardnieje) ściągamy papier do pieczenia ze spodu ciasta. Następnie w ten sam sposób postępujemy z drugą i trzecią częścią ciasta kruchego schowanego w zamrażalniku. W ten sposób uzyskamy 3 upieczone placki ciasta kruchego.

Jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Jeżeli jabłka są bardzo soczyste możemy lekko je odcisnąć w rękach, zanim przełożymy na patelnię. Dusimy na patelni około 15 min, aż jabłka zrobią się miękkie i stracą część soku. Następnie dodajemy cukier oraz cynamon i wszystko dobrze mieszamy. Na koniec dodajemy 2 suche galaretki z paczki, o smaku pomarańczy i wszystko dobrze mieszamy. Dusimy jeszcze przez 2 – 3 min. Odstawiamy do wystudzenia.

Ciasto składamy w foremce lub bez, zaczynając od pierwszego kruchego placka, na który nakładamy połowę masy jabłkowej. Przykrywamy drugim plackiem lekko dociskając. Nakładamy drugą część masy jabłkowej, na którą nakładamy trzeci placek ciasta.

Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy miód i cały czas mieszamy. Dolewamy mleka, mieszamy, a następnie dodajemy cukier i dalej cały czas mieszamy, aż do połączenia się wszystkich składników. Na koniec wsypujemy orzechy i obtaczamy je w naszej masie. Cały czas mieszając doprowadzamy do zagotowania i odstawiamy do wystygnięcia. Gdy już przestygnie wykładamy nasze orzechy na ciasto, rozprowadzając po całym placku. Zostawiamy do całkowitego ostudzenia, żeby na koniec włożyć ciasto do lodówki na minimum 12 godz.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>