

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto pleśniak z jabłkami

ilość porcji **15** czas **1 godzina 20 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	mąka pszenna	
1.5	szklanka	cukier	
5	szt	jajko	
25	dkg	margaryna	
1	łyżeczki	proszek do pieczenia	
1	łyżki	kakao	
1	kg	jabłko	lub 2 szklanki przecieru z jabłek.

Przepis Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną i 5 żółtkami. Dodać 1/2 szklanki cukru, wyrobić kruche ciasto i schłodzić je w lodówce (co najmniej 30 min) 2/3 ciasta rozwałkować i ułożyć na blasze. Pozostałe ciasto podzielić na dwie części. Do jednej części dołożyć łyżkę kakao. Jabłka umyć, podzielić na kawałki, rozgotować, przetrzeć przez sito, ostudzić i ułożyć na cieście. Schłodzone jasne ciasto zetrzeć na tarce z dużymi oczkami bezpośrednio na przecier z jabłek. Ubić sztywną pianę z 5 białek i jednej szklanki cukru. Ułożyć ją na startym jasnym cieście. Ostatnią warstwę powinno stanowić utarte ciasto z kakao. Pleśniak piec 45-50 min w gorącym piekarniku. Jabłka można zastąpić rabarborem lub dżemem. Składniki

60 dag (3 szklanki) mąki, 35 dag (1 1/2 szklanki) cukru, 5 jaj, 25 dag margaryny, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, łyżka kakao, 75-100 dag jabłek lub 2 szklanki przecieru z jabłek.