

www.SztukaKulinarna.pl

Jabłecznik z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

ilość porcji **20** czas **1 godzina 5 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
3	szklanka	mąka pszenna	
3	szt	jajko	
3	łyżeczki	proszek do pieczenia	
3	szklanka	cukier	
1	opakowanie	masło	
1.5	kg	jabłko kwaśne	
		cynamon	
1	opakowanie	cukier waniliowy	
		śmietana kremówka	
		cukier puder	

Przepis Na stolnicę wysypać mąkę, cukier, proszek, dodać pokrojone masło, całość lekko wymieszać. Utworzyć dołek, wbić jajka i zagnieść szybko ciasto. Podzielić ciasto na dwie części - jedną położyć na wysmarowaną masłem i obsypaną mąką blaszkę, na ciasto ułożyć warstwami obrane i pokrojone jabłka, a na wierzch położyć resztę ciasta (można w ciasto włożyć całe migdały). Każdą warstwę jabłek posypać cynamonem i cukrem waniliowym. Piec ok. 45 min. w piekarniku nagrzanym do 180° C. Wyjąć ciasto z piekarnika, pokroić, ułożyć na talerzyk, udekorować lodami i bitą śmietaną. Śmietaną i pojemnik, w którym będziemy ubijać śmietaną, schłodzić. Do śmietany dodać 2 łyżeczki cukru pudru, ubić. Składniki

3 szkl. mąki, 3 jajka, 3 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 szkl. cukru, 1 kostka masła, 1.5 kg kwaśnych jabłek (szara reneta, boskop, antonówki), cynamon, cukier waniliowy, lody waniliowe, śmietana kremówka, cukier puder.