

Jabłecznik z budyniem

Składniki na ciasto kruche:

- 440 g mąki pszennej tortowej
- 3 całe jajka
- 250 g margaryny
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 220 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Masa budyniowa:

- 4 budynie śmietankowe bez cukru (4 x 40 g)
- 1,5 l mleka
- 160 g cukru

Dodatkowo:

- 6-8 jabłek
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Ciasto kruche - do miski dajemy posiekaną margarynę oraz wszystkie składniki na ciasto kruche i łączymy je ze sobą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto wkładamy do zamrażalnika na około 30 min. Ciasto możemy również przyszykować dzień wcześniej, wtedy przechowujemy je w lodówce.

Po 30 min ciasto wyjmujemy z lodówki i dzielimy na połowę. Do blaszki, o wymiarach **24x38 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia, ścieramy na tarce na grubych oczkach jedną z połówki ciasta. Rozprowadzamy je po całej powierzchni blaszki i ugniatamy dłońmi tak, żeby powstał placek. Następnie, np. szklanką oprószoną mąką, wałkujemy ciasto i w ten sposób wyjdzie nam równa powierzchnia. Możemy również rozwałkować ciasto na stolicy i przełożyć do foremki. Ciasto po całej powierzchni smarujemy olejem.

Jabłka dokładnie myjemy, obieramy ze skórki i pozbywamy się gniazd nasiennych. Kroimy w ósemki. Jabłka układamy w foremce równomiernie, po całej powierzchni ciasta. Tak przygotowaną foremkę na chwilę odstawiamy.

Budyń - do garnka wlewamy 1 litr i 250 ml mleka, wsypujemy cukier i zagotowujemy. W międzyczasie rozrabiamy budyń w 250 ml mleka i wlewamy je do gotującego się mleka, cały czas mieszając, żeby budyń się nie przypalił. Gdy budyń zgęstnieje i się zagotuje (będą pojawiać się gejzery gorącego powietrza), wtedy budyń ściągamy z gazu i wlewamy do wcześniej przyszykowanej blaszki, zalewając ją gorącym budyńm.

Bierzemy drugą połowę ciasta kruchego, rozwałkowujemy na równy placek (ciasto kruche się klei, więc podsypujemy mąką w czasie wałkowania) i przykrywamy gorący budyń. Ciasto po całej powierzchni nakłuwamy widelcem. Jeżeli ciasto nie chcemy wałkować, bo sprawia to nam trudność, możemy zetrzeć ciasto kruche na tarce o grubych oczkach, przykrywając łąnie masę budyńową.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **50 – 60 min.** W razie, gdyby ciasto kruche z góry zrobiło się brązowe za wcześnie, przykrywamy blaszkę folią aluminiową.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu najlepiej jeszcze ciasto włożyć do lodówki na kilka godzin, wtedy masa budyńowa będzie fajnie zwarta. Ciasto z góry oprószamy cukrem pudrem.

Ciasto przechowujemy w lodowce! Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

