

Ciasto Magdy

Składniki na ciasto kruche:

- 290 g mąki pszennej (tortowej)
- 4 żółtka
- 170 g margaryny
- 90 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę jabłkową:

- 1,5 kg jabłek
- 4 łyżki cukru
- 1 opakowanie galaretki cytrynowej
- 1 płaska łyżeczka cynamonu



Składniki na warstwę kokosową:

- 4 białka jaj
- 180 g cukru
- 170 g wiórków kokosowych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na bitą śmietanę z ananasem:

- 400 ml śmietany kremówki (30%)
- 4 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny (płaskie)
- 80 ml wrzątku (do rozrobienia żelatyny)
- 7 plastrów ananasa
- Opcjonalne 2 fixy do śmietany (zamiast żelatyny)

Dodatkowo:

- Kawalek czekolady mlecznej lub deserowej

Wykonanie:

Warstwa kokosowa - białka ubić na sztywno. Cały czas ubijając stopniowo dodawać cukier. Następnie dodać proszek do pieczenia i mąkę ziemniaczaną i jeszcze chwilę miksować. Na koniec dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy tylko tyle, żeby wiórki połączyły się z pianą. Masę przelewamy do foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze

160-170°C (grzałki góra, dół) około 30 min, aż góra uzyska złoty kolor. Po upieczeniu spód kokosowy studzimy w foremce. Gdy wystygnie wyciągamy delikatnie z foremki i **delikatnie** ściągamy papier (musimy uważać, bo spód może się połamać. Dlatego dobrze wspomóc się np. deską do krojenia, którą kładziemy na górę warstwy kokosowej i trzymając dłońmi obracamy całość).

Ciasto kruche - 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 go 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 około 20 min. Po upieczeniu blaszkę wyciągamy i studzimy. Ciasto zostawiamy w foremce.

Warstwa jabłkowa - jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Dusimy na patelni, aż jabłka zrobią się miękkie i stracą część soku. Następnie, nadal podduszając jabłka, dodajemy cukier oraz płaską łyżeczkę cynamonu i wszystko dobrze mieszamy. Na koniec dodajemy suchą galaretkę z paczki i wszystko dobrze mieszamy.

Składanie ciasta – na ciasto kruche wykładamy gorącą warstwę jabłkową, którą przykrywamy warstwą kokosową. Gdy masa przestygnie na kokosową wkładkę układamy, w małych odstępach, pokrojonego w kostkę ananasa. W misce ubijamy na sztywno śmietanę z cukrem pudrem. Na koniec dodajemy przestudzoną żelatynę, rozpuszczoną w 80 ml wrzątku i wszystko dobrze mieszamy. Tak przygotowaną bitą śmietanę wykładamy na ananasa i rozprowadzamy równomiernie po całej powierzchni.

Na koniec na wierzch ścieramy na tarce kawałek czekolady. Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

