

Ciasto migdałowy jabłecznik

Składniki na ciasto kruche:

- 220 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 3 żółtka jaj
- 125 g margaryny lub masła
- 70 g cukru
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na masę migdałowo - jabłkową:

- 2 kg jabłek
- 200 g migdałów
- 2 łyżeczki cynamonu
- 3 białka jaj

Składniki na masę budyniowo - śmietanową:

- 400 ml mleka
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 2 łyżki cukru
- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- czekolada mleczna lub deserowa

Wykonanie:

Ciasto kruche - w misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Mieszymy, aż wstępnie się połączą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika, na około 30 min. Ciasto możemy zrobić dzień wcześniej, wtedy przechowujemy w lodówce. Po tym czasie ciasto albo ścieramy na tarce, o grubych oczkach, albo rozkładamy palcami, albo rozwałkowujemy na dno foremki 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Równomiernie rozkładamy, aby wyszedł równy cienki placek. Małym wałkiem lub szklanką oprószoną mąką wałkujemy ciasto. Następnie całe ciasto nakłuwamy widelcem, co zapobiegnie powstaniu pęcherzy w cieście. Blaszki wkładamy do piekarnika

nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół), pieczemy przez około 20 min. Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Warstwa jabłkowo - migdałowo – gotujemy wodę i wrzątkiem zalewamy migdały, na 15-20 min. Po tym czasie skórka z migdałów łatwo zejdzie i szybko je obierzemy. Następnie trzeba je osuszyć i zmielić, np. w blenderze.

Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Potem blenderem miksujemy na gładką masę. Takie jabłka trzeba odsączyć z nadmiaru soku. Robimy to na sicie lub przez bawełnianą ściereczkę. Do zblendowanych i odcedzonych jabłek dodajemy zmielone migdały i cynamon, i wszystko dobrze mieszamy.

Białka, ze szczyptą soli, ubijamy na sztywną pianę. Małymi porcjami dodajemy do masy jabłkowo – migdałowej i mieszamy delikatnie, ale dokładnie.

Bierzemy foremkę z podpieczonym ciastem kruchym, na który wykładamy naszą masę jabłkowo – migdałową. Rozkładamy równo po powierzchni i wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół), pieczemy przez około 45 min. Wyjmujemy z piekarnika i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Masa budyniowo – śmietanowa - w garnku (o szerokim spodzie), na małym gazie gotujemy 320 ml mleka z cukrem. W miseczce mieszamy 80 ml mleka z opakowaniem budyniu. Jak mleko zacznie się gotować wlewamy rozrobiony budyń i gotujemy, cały czas mieszając. Gejzery powietrza to znak, że budyń się ugotował. Albo zostawiamy go w garnku, albo przelewamy np. na talerz. Przykrywamy folią spożywczą wierzch (żeby nie zrobił się kożuszek) i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Śmietankę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki i mocno schłodzoną) wlewamy do miski i zaczynamy ubijać. Musimy wyłapać moment, kiedy śmietanka zaczyna gęstnieć, wtedy dodajemy cukier puder. Mieszamy dobrze. Teraz porcjami dodajemy wystudzony budyń, nadal ubijając. Na koniec małym strumieniem dodajemy wcześniej przygotowaną żelatynę (żelatynę zalaliśmy wrzątkiem, dobrze wymieszaliśmy, aż do rozpuszczenia i zostawiliśmy do wystudzenia). Dobrze mieszamy.

Wracamy do foremki z ciastem kruchym i warstwą jabłkowo – migdałową, na którą wykładamy masę śmietanowo – budyniową i ładnie rozprowadzamy po całej powierzchni.

Na sam wierzch, na tarce ścieramy czekoladę. Ciasto wkładamy do lodówki, żeby wszystko dobrze stężało. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy



<https://kuchniamagdy.pl>