

# Orzechowo-jabłkowy zawrót głowy

## Składniki na ciasto kruche:

- 290 g mąki pszennej
- 4 żółtka jaj
- 170 g masła lub margaryny
- 90 g cukru

## Składniki na orzechy w karmelu:

- 250 g orzechów włoskich (bez skorupki)
- 140 g masła
- 150 g cukru
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki mleka

## Składniki na warstwę jabłkowa:

- około 1 kg jabłek
- 2 łyżki cukru

## Wykonanie:

### Ciasto kruche

W misce łączymy ze sobą wszystkie składniki na ciasto. Żółtka i masło lub margaryna muszą być zimne, bezpośrednio wyjęte z lodówki. Łączyć składniki możemy siekając je nożem lub mikserem, aż wszystkie składniki wstępnie się wymieszają. Następnie, już dłońmi, w miarę szybko – bo ciasto kruche nie lubi ciepła, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Zawijamy go w folię spożywczą i wkładamy do lodówki, na minimum 30 min. Po tym czasie ciasto wyjmujemy z lodówki i formujemy palcami po całym spodzie foremki (możemy to zrobić różnymi sposobami), o wymiarach **24 x 38 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia. Dłońmi ugniatamy je, by powstał zwarty placek ciasta. Możemy np. szklanką, obsypaną mąką, wyrównać powierzchnię ciasta. Nakłuwamy ciasto po całej powierzchni widelcem. Tak przygotowaną foremkę wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 200°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 15 min.

Podczas gdy ciasto kruche piecze się, przygotowujemy jabłka. Myjemy, obieramy, kroimy w kosteczkę, pozbywając się gniazd nasiennych. Tak przygotowane jabłka dajemy na patelnię zasypując cukrem i na małym ogniu smażymy, aż jabłka puszczą soki. Gdy to się stanie jabłka przekładamy na durszlak lub sito, żeby odsączyć sok z jabłek.



### **Warstwa orzechowa**

Do rondelka dajemy masło oraz mleko i podgrzewamy wszystko, aż do roztopienia się masła. Następnie dajemy cukier i miód, i gotujemy do rozpuszczenia cukru, i miodu. Na koniec dodajemy orzechy włoskie (najlepiej, żeby kawałki orzechów były duże, więc zamiast je siekać tylko je połamałam). Gotujemy całość kilka minut.

### **Składamy ciasto**

Gdy minie 15 min, czyli ciasto kruche już się upiekło, wyciągamy blaszkę z piekarnika, ale piekarnik zostawiamy włączony. Na ciasto wykładamy wcześniej przygotowane jabłka, a na jabłka wykładamy wcześniej przygotowaną warstwę orzechową i rozprowadzamy po całej powierzchni jabłek. Taką foremkę wstawiamy ponownie do piekarnika i pieczemy przez kolejne 15 min. Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

