

Placek z jabłkami i budyniem

Składniki na budyń:

- 250 ml mleka
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 15 g mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki cukru waniliowego (lub ekstrakt waniliowy)

Składniki na ciasto:

- 200 g mąki pszennej tortowej
- 2 jajka
- 120 g cukru
- 100 ml mleka
- 2 łyżeczki cukru waniliowego (lub ekstrakt waniliowy)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 2 duże jabłka
- sok z cytryny
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Budyń

Do miseczki dajemy jajko i ubijamy do podwojenia objętości. Następnie dodajemy cukier i cukier waniliowy (lub ekstrakt waniliowy). Wszystko mieszamy, aż masa zrobi się jasna. Po tym czasie dodajemy mąkę ziemniaczaną. Chwilę mieszamy i dolewamy mleko. Mieszamy chwilę do połączenia składników. Tak przygotowaną masę przelewamy do garnka (lub od razu przygotowujemy w garnku) i gotujemy, cały czas mieszając. Gdy zgęstnie i będą wydobywać się bąble / pary, to znak, że budyń zagotował się. Tak przygotowany budyń przelewamy do miseczki, najlepiej z szerokim dnem. Wtedy budyń szybciej wystygnie. Przykrywamy folią spożywczą, po to, żeby nie zrobił się kożuch na wierzchu budyniu.

Jabłka

Jabłka myjemy, obieramy i kroimy na małą kosteczkę. Oblewamy sokiem z cytryny i zostawiamy na chwilę.



Ciasto

Do miseczki dajemy dwa jajka i ucieramy. Gdy podwoją objętość dodajemy cukier, cukier waniliowy (lub ekstrakt waniliowy), szczyptę soli i ucieramy mikserem, aż masa zrobi się jasna. Wtedy dodajemy mleko, chwilę mieszamy, proszek do pieczenia i mąkę. Wszystko dokładnie miksujemy, ale krótko, tylko do połączenia się składników. Następnie dodajemy wcześniej przygotowane jabłka i wszystko jeszcze raz mieszamy, ale już łyżką.

Tak przygotowane ciasto przelewamy do tortownicy, o średnicy 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Masę rozprowadzamy po całej powierzchni tortownicy.

Budyń, który już wystygł, przekładamy do **worka cukierniczego** i наносimy na ciasto, zaczynając od środka robiąc spirale.

Foremkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 30 min. Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika i lekko studzimy. Wtedy ściągamy rant foremki i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Przed jedzeniem ciasto posypujemy cukrem pudrem i...

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

