



Jabłecznik

Składniki

Ciasto

- 200g Mąki Basi Tortowej Extra
- szczypta soli
- 110g pokrojone w kostkę zimne masło
- 2-3 łyżki zimnej wody

Nadzienie

- 1,5 kg jabłek, obranych i pokrojonych w kostkę
- 2 łyżki soku z cytryny
- 110g cukru
- 4 - 6 łyżek zimnej wody
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 25g masła
- Mleko do glazury

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania jabłecznika

Umieścić mąkę, zimne masło i sól do dużej, suchej miski. Rozcierać masło z mąką opuszkami palców, aż ciasto będzie przypominać bułkę tartą. Trzeba mieszać dosyć szybko, żeby ciasto pozostało zimne. Dodać do ciasta wodę i za pomocą zimnego noża mieszać aż wszystkie składniki połączą się razem. Jeśli ciasto będzie wydawało się zbyt suche, dodać więcej zimnej wody. Ciasto owinąć folią spożywczą i włożyć do lodówki na 30 minut. Rozgrzać piekarnik do 220 ° C. Jabłka z sokiem z cytryny i z wodą dusić w dużym garnku, aż będą miękkie. Do gotowanych jabłek dodać cukier i cynamon. Zdjąć z ognia, dodać masło i pozostawić do ostygnięcia. Rozwałkować połowę ciasta. Wyłożyć nim formę do tortu, następnie rozprowadzić na nim ostudzone ugotowane jabłka. Rozwałkować pozostałą część ciasta i przykryć nim nadzienie. Niewielką ilością zimnej wody wysmarować brzegi ciasta i ścisnąć krawędzie (może być za pomocą widelca dla ładniejszej dekoracji). Na wierzchu placka pędzelkiem rozprowadzić mleko i piec w górnej części gorącego pieca przez 20 - 25 minut. Podawać na gorąco lub na zimno z bitą śmietaną lub lodami waniliowymi.