

Pleśniak z jabłkami i orzechami w miodzie

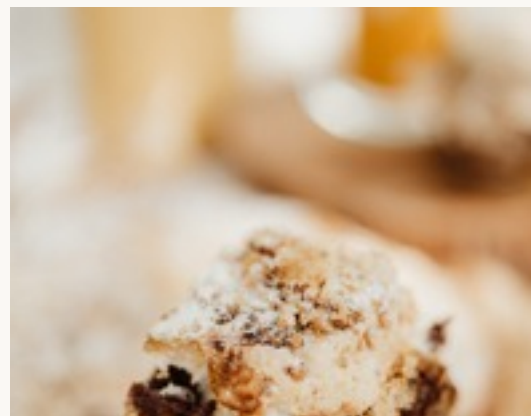
Domowe kruche ciasto z jabłkami, bezą i orzechami w miodzie

FORMA
20 × 20 cm

PRZYGOTOWANIE
30 min

PIECZENIE
50–60 min

PORCJE
ok. 12



Składniki

Kruche ciasto

- 400 g mąki krupczatki
- 60 g cukru pudru
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 200 g zimnego masła
- 4 żółtka
- 2 łyżki kakao

Nadzienie

- 4–5 kwaśnych jabłek
- 1½ łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ łyżeczki cynamonu
- 150–200 g orzechów włoskich w miodzie akacjowym
- 4 białka
- 200 g cukru pudru

Wskazówka

Najlepiej sprawdzą się lekko kwaśne jabłka, np. szara reneta, antonówka, ligol lub boskoop.

Przygotowanie

1. Przygotuj kruche ciasto

Mąkę wymieszaj z cukrem pudrem, proszkiem do pieczenia i solą. Dodaj zimne masło oraz żółtka i szybko zagnieć. ⅓ ciasta zostaw jasne, do reszty dodaj kakao. Schłódź około godzinę.

2. Przygotuj jabłka

Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój w cienkie plasterki. Wymieszaj z cynamonem oraz mąką ziemniaczaną.

3. Przygotuj bezę

Białka ubij, stopniowo dodając cukier puder, aż piana będzie gęsta i błyszcząca.

4. Ułóż pierwsze warstwy

Większą część jasnego ciasta zetrzyj na spodzie formy wyłożonej papierem. Delikatnie dociśnij i rozłóż jabłka.

5. Dodaj orzechy w miodzie

Na jabłkach rozłóż orzechy włoskie w miodzie akacjowym.

6. Dodaj warstwę kakaową

Na warstwę jabłek i orzechów zetrzyj całe ciasto kakaowe.

7. Dodaj bezę i ostatnią warstwę

Rozprowadź pianę z białek, a na wierzch zetrzyj pozostałą część jasnego ciasta.

8. Upiecz

Piecz w 180°C przez około 50–60 minut. Po upieczeniu pozostaw do całkowitego wystudzenia.