

Karmelizowane ciasto z jabłkami

Ingrédients

- 175g cukru
- 3 jajka
- 130g cukru
- 110g masła
- 130g maki
- 5g proszku do pieczenia
- 3 do 4 jabłek

Préparation

1. Kontynuujemy serię szybkich przepisów z podstawowymi składnikami, tym razem z owocowym ciastem.
2. Przeciętnie można jeść czekolady codziennie ;-)) To ciasto jest również smaczne: to skarmelizowane odwrócone ciasto z jabłkami, trochę jak ciasto tatin.
3. Miękkie jabłko, dobrze chrupiąca i skarmelizowana skórka oraz miękki rodek, oto program dnia, a wszystko w mniej niż 20 minut przygotowania!
4. Najpierw dobrze nasmaruj foremkę masłem i wytnij koło z papieru do pieczenia, które przykleisz na dno foremki (tak łatwiej wyjmiesz ciasto).
5. Wsyp cukier do rondla i gotuj, a uzyskasz bursztynowy i gładki karmel (uwaga, szybko przechodzi z bursztynowego w przypalony ;-)).
6. Wylej go natychmiast na dno foremki i szybko rozprowadź, ponieważ stygnie i twardnieje szybko.
7. Pozwól skrzystalizować się.
8. Zaczynaj od roztopienia masła na małym ogniu.
9. Następnie pozwól mu ostygnąć.
10. Ubij jajka z cukrem, a masa stanie się biała i lekko puszysta.
11. Dodaj maki i proszek do pieczenia i szybko wymieszaj, a uzyskasz jednolitą masę.
12. Dodaj kilka łyżek tej mieszanki i dodaj do przestudzonego masła.
13. Dokładnie wymieszaj, a następnie wlej wszystko do poprzedniej mieszanki.
14. Wymieszaj, aby uzyskać jednolite ciasto.
15. Obierz jabłko i pokrój je na 8 części.
16. Rozprowadź równomiernie na dno foremki, a następnie wlej ciasto.
17. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 40 minut.
18. Po wyjściu z piekarnika natychmiast wyjmij z foremki i usuń papier do pieczenia.
19. Pozwól trochę wystygnąć, a następnie smacznego!