

PRZEPIS

Jabłecznik z połówek jabłek z kremem Nutella® i żurawiną

Łatwe

1 h 15 min



Składniki na 12 porcji

6 dużych lub 8 mniejszych jabłek (najlepiej odmiany antonówka)

450 g mąki pszennej

200 g zimnego masła

70 g cukru pudru

2 żółtka

3 łyżki serka homogenizowanego o smaku waniliowym

Szczypta soli

Kandyzowana żurawina

180 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

JABŁECZNIK Z POŁÓWEK JABŁEK - WYKONANIE

- 1** Mąkę wymieszać z cukrem pudrem i solą. Do wymieszanych suchych składników dodać masło i posiekać nożem na piasek. Dodać żółtka oraz serek homogenizowany i energicznie zagnieść jednolite ciasto. Otrzymaną kulę z ciasta podzielić na dwie części i włożyć na 30 minut do lodówki.

W tym czasie obrać jabłka, pokroić na połówki, za pomocą łyżeczki wydrążyć gniazda nasienne, a powstały otwór wypełnić kandyzowaną żurawiną.-

Wyjąć z lodówki jedną część ciasta i wylepić nią dno blachy wyłożonej papierem do pieczenia (ok. 23 x 33 cm).-
- 2** Na cieście ułożyć jabłka (wyciętymi gniazdami nasiennymi do dołu). Drugą część ciasta rozwałkować (podsypując mąką) na wielkość blaszki i ułożyć na jabłkach (najłatwiej rozwałkować na papierze, przełożyć ciasto papierem do góry, a następnie zdjąć papier). Docisnąć delikatnie brzegi.-
- 3** Piec około 50 minut w 180°C. Gdyby po upieczeniu na formie ciasta zebrał się sok z jabłek, należy go delikatnie wylać, gdy ciasto będzie jeszcze gorące. Gdy jabłecznik z poówek jabłek wystygnie, posypać go cukrem pudrem, a na każdą porcję przed podaniem wycisnąć ze szprycy około 15 g kremu Nutella® na 1 porcję. Szarlotka najlepsza jest w dniu pieczenia.