



jablecznik marioli

składniki na ciasto

200 g drobnego cukru do wypieków

4 jajka

2 łyżeczki ekstraktu z wanilii (jeżeli nie macie pod ręką, dajcie 2 cukry waniliowe, odejmijcie wtedy 3 łyżeczki cukru)

200 g maki pszennej

cukier, jajka i wanilie dokładnie zmiksować. przesiać mąkę i dodać do jajecznej masy. zmiksować do gładkości. ciasto wlać do przygotowanej formy.

pozostałe składniki

1 kg jabłek (szara reneta, boskoop albo cox orange. nie wiem, jakie jabłka macie „pod ręką”. najlepiej, gdyby były kwaskowate)

sok z małej cytryny

150 g masła

150 g płatków migdałowych

150 g drobnego cukru do wypieków

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii

1 łyżeczka zmielonej grubo soli morskiej

sposób wykonania

tortownicę o średnicy ok. 24 cm wysmarować lekko tłuszczem, wyłożyć papierem do pieczenia. również boki tortownicy wyłożyć papierem, tworząc tak zwany „kolnierz”. powinien on wystawać ok. 3 cm ponad tortownicę, ponieważ ciasto trochę rośnie.

jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w grube kostki (ok. 1,5 cm³). pokropić sokiem z cytryny, żeby nie zbrązowiały. je przygotować na początku, przed ucieraniem ciasta.

masło rozpuścić w rondelku, dodać cukier, sól oraz wanilie. po rozpuszczeniu dodać migdały i wymieszać.

pokrojone jabłka wyłożyć delikatnie na ciasto, na górze równomiernie rozłożyć zmieszane z masłem migdały.

piec na środkowej szynie, ok. 60 minut w rozgrzanym do 160°C* piekarniku (ja piekę bez termoobiegu, migdały mi zbyt szybko brązowieją).

*w oryginale podane było 180°C, termoobieg. mój piekarnik jest na to zbyt gorący, gdy pierwszy raz pieklam, po 5 minutach migdały były już ciemnozłote! wypróbujcie sami, najlepiej znacie wasze piekarniki. W każdym razie, gdy ciasto jest gotowe, migdały mają mieć piękny, ciemnozłoty kolor.

po upieczeniu wyjąć z piekarnika, i zostawić ok. 20 min. do ostudzenia w tortownicy. Jeżeli chcecie jeść ciasto jeszcze ciepłe, możecie je już wyjąć, ja zostawiam je trochę dłużej, prawie do ostygnięcia.

afiyet olsun!