



JABŁECZNIK Z HARRY'EGO POTTERA miodowekrolestwo.wordpress.com

Składniki:

- 30 dag mąki,
- 20 dag masła,
- 10 dag cukru pudru + cukier puder do posypania,
- 2 żółtka do ciasta + 1 żółtko do posmarowania ,
- 2-3 łyżki kwaśnej śmietany,
- szczypta soli,
- 10 dag rodzynek,
- kieliszek rumu,
- 1,5 kg kwaśnych jabłek,
- 10 dag jasnego, brązowego cukru,
- 2 łyżki cynamonu,
- łyżeczka mielonych goździków,
- skórka otarta z jednej cytryny.

Wykonanie:

1. Na stolnicy posiekaj masło z mąką. Dodaj cukier puder, żółtka, śmietanę i szczyptę soli. Zagnieć ciasto i podziel na dwie kuleo wielkościach 1/3 i 2/3 całości masy. Włóż je do lodówki.
2. Rodzynki zalej gorącą wodą, po paru minutach odcedź i zalej rumem. Pozostaw do nasączenia alkoholem.
3. Jabłka obierz, przekrój na ćwiartki, a następnie na cienkie plasterki. Dodaj do nich brązowy cukier, cynamon, goździki, odsączone rodzynki i skórkę cytrynową. Dokładnie wymieszaj. Całość możesz skropić sokiem z cytryny, aby jabłka niebrązowiały.
4. Większy kawałek ciasta rozwałkuj na grubość 2-3 mm i wyłóż nim formę o średnicy 23 cm. Nakłuj spód widelcem. Możesz w tym momencie wysypać trochę bułki tartej na ciasto, wchłonie część wody, która wypłynie z jabłek w czasie pieczenia.
5. Z jabłek odlej sok, jeśli się zgromadził, i wyłóż nimi formę.
6. Mniejszą kulę ciasta rozwałkuj, wytnij z niej pasy i ułóż na owocach. Posmaruj kratkę żółtkiem.
7. Piecz co najmniej godzinę w temperaturze 180 stopni, aż ciasto będzie złote. Jeśli kratka będzie za bardzo przypieczona, możesz przykryć ciasto z góry papierem i kontynuować pieczenie.
8. Pozostaw placek do ostygnięcia, a potem oprósz go cukrem pudrem.