NALEŚNIKOWY TORT JABŁKOWY



NALEŚNIKI (6-8 SZTUK)
1 szklanka mleka
1 szklanka mąki
1 jajko
szczypta soli
2 łyżki oliwy
masło do smażenia
NADZIENIE JABŁKOWE
1 kg winnych jabłek
1 szklanka cukru
cynamon
200ml śmietany 36%

Usmażyć naleśniki. Jabłka umyć, odłożyć najczerwieńsze, resztę obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na kawałki usmażyć aż się rozpadną. Dodać 2 łyżki cukru i cynamon. Ostudzić. Śmietankę ubić z 2 łyżkami cukru. Najładniejsze , nieobrane jabłko pokroić na ósemki, usunąć gniazdo nasienne. Podsmażyć z dwu stron na złocisto, odłożyć.
Ułożyć tort przekładając naleśniki masą jabłkową i bita śmietaną. Na ostatni naleśnik nałożyć śmietanę, ułożyć ósemki jabłka. Z pozostałej łyżki cukru zrobić jasny karmel i polać tężejącymi nitkami tort. Schłodzić ok 1 godzinę.