

Nalesnikowy Tort Jablkowy

Wpisany przez Dana

piątek, 30 listopada 2012 15:46 - Poprawiony piątek, 30 listopada 2012 16:01

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 śmietaną, ułożyć ósemki jabłka. Z pozostałej łyżki cukru zrobić jasny karmel i połączyć tężejącymi nitkami tort. Schłodzić ok 1 godzinę.