



Jabolčno pecivo s smetano

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

Vse sestavine za biskvit dodamo v skledo in jih dobro stepemo z električnim mešalnikom. Pekač naoljimo in pomokamo. Biskvit vlijemo vanj in ga pečemo na 180 stopinj kakšne 30 minut. Z zobotrebcom po kakšnih dobrih 20 minutah preverite ali je biskvit pečen. Pečen biskvit ohladimo.

Jabolka olupimo in jim odstranimo peške, peclje in muhe. Narežemo jih na šestine in zalijemo z vodo. Vodi dodamo sladkor in vsebino zavremo. Vročino nato zmanjšamo na srednjo in vse skupaj kuhamo kakšne slabe pol ure, da se jabolka zmehčajo. Jabolka nato odcedimo, in jih premažemo čez ohlajen biskvit. Vodo od jabolk zavremo. Med čakanjem da zavre, z metlico dobro zmešamo pudingov prah in dober dcl vode. Zmes nato vmešamo v zavret jabolčni sok. Vsemu skupaj dodamo vanilijeve sladkorje in med rednim mešanjem vremo dokler se ne zgosti. Zgoščen puding prelijemo čez premazana jabolka. Vse skupaj ohladimo.

Ko je vse ohlajeno zmikamo smetano s sladkorjem in jo premažemo čez pecivo.

Veselo sladkanje!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 4 jajca
- 4 vrečke vanilijevega pudinga
- 2 litra vode
- 2 vrečki vanilijevega sladkorja
- 40 dag moka in sladkorja
- 28 dag mleka
- 24 dag olja
- 2 vrečki pecilnega praška
- 3 kg jabolk
- 40 dag sladkorja za jabolka
- 2 jogurtova lončka sladke smetane za stepanje + 3 žlice sladkorja