

Ябълков сладкиш с целувки

Интересен сладкиш с един по-необикновен вкус

about 8 - 10 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



Съставки:

Тесто:

200 мл прясно мляко
50 г краве масло
375 г пшенично брашно
1 пак. суха мая Dr.Oetker
50 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
about 3 г сол (щипка)
3 бр. жълтъци

Пълнеж:

1,5 кг ябълки
1 пак. Оригинален пудинг ванилия Dr.Oetker
500 мл прясно мляко

Белтъчна маса:

0,5 ч.л. канела (смляна)
100 г захар
3 бр. белтъка
50 г лешници (настъргани)

1 Приготвяне:

Затоплете млякото и разтопете маслото в него. Пресейте брашното в купа и го объркайте добре с маята. Добавете останалите продукти и затоплената маслено-млечна смес. Разбъркайте сместа с миксер (куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин. до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста кърпа и го оставете на топло, докато видимо увеличи обема си.

2 Пълнеж:

Докато втасва тестото, пригответе пудинга според указанията на опаковката, отделете 250 г от него и го оставете да се охлади. Обелете и почистете ябълките, нарежете ги на четвъртини и след това – на филийки. Размесете втасалото тесто още веднъж върху леко набрашнена повърхност, разточете го на кора, разстелете я върху предварително намаслена тава с размери 40 x 30 см. Разпределете равномерно топлия пудинг върху тестото, подредете ябълките като филийките се застъпват и печете в долната половина на предварително загрята фурна на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C на горещ въздух около 25 минути.



3 Белтъчна маса:

Смесете канелата и захарта. Разбийте белтъците на твърд сняг и объркайте внимателно в тях сместа от захар и канела. Напълнете получената смес в шприц с приставка с форма на звезда и диаметър 10 mm и покрийте с белтъчни ленти изцяло изпечения сладкиш. Поръсете с настърганите лешници и печете в средата на загорятата фурна още 15 мин. След изпичане оставете сладкиша да се охлади върху в метална скара.

