

Racuchy z dzikimi jabłuskami

Na działce obok nas rosną dzikie jabłonki. W tym roku mają sporo owoców. Za każdym razem kiedy mój Tato idzie z psem, przynosi trochę dzikich jabłuszek do domu. Później je myje i wykraja z nich ślady po uderzeniu po upadku z drzewa. Taki ma rytuał. Te chwile są dla mnie tak urocze, że musiałam je jakoś zatrzymać w moim sercu. A że dobrze potrafię kucharzyć – pomyślałam – RACUCHY!!!! Pierwszego dnia zrobiłam z pół kilograma mąki, drugiego już z kilograma. Pomyślałam, że będzie dla dzieci w drodze powrotnej z morza do Szczecina. Ale się przeliczyłam:))) Nawet jeśli trochę ich zostanie, to bardzo dobrze smakują później na zimno. Jabłuszkowe wspomnienie z dzieciństwa:)



Jabłecznik z budyniem

Nigdy nie sądziłam, że budyń z jabłkami to takie doskonałe połączenie. Bardzo, ale to bardzo pasuje. Tak do siebie pasuje, że trudno się zorientować gdzie się kończą jabłka, a gdzie zaczyna budyń. Ciasto bardzo smaczne. To będzie jedna z moich ulubionych szarlotek. Ten jabłecznik nosi nazwę „uśmiech teściowej”, choć nie za bardzo mogę zrozumieć dlaczego. Połączenie uśmiechu z teściową to raczej

nie brzmi najlepiej i nie gwarantuje czegoś miłego. A tutaj takie zaskoczenie: budyń i jabłka – wprost idealne połączenie:)



Składniki na dużą prostokątną blaszkę:

- 500 g mąki pszennej
- 250 g masła
- 1 jajko + 2 żółtka
- 3 łyżki gęstej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na nadzienie ciasta:

- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe bez cukru (plus 4 łyżki cukru lub fruktozy)
- 4 słoiczki **prażonych jabłek** lub około 2 kg jabłek obranych, wyczyszczonych i pokrojonych w ósemki
- 750 ml mleka
- płatki owsiane lub bułka tarta

Przygotowanie ciasta

1. Wszystkie składniki zagnieść i uformować kulę. Podzielić ciasto na dwie części. Każdą owinąć folią aluminiową. Jedną schować do lodówki, drugą do zamrażarki na godzinę czasu.
2. Wyjąć ciasto z lodówki. Rozwałkować lub cienko wyłożyć spód blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Ponakłuwać widelcem.
3. Wstawić na 10 minut do rozgrzanego piekarnika (160 stopni).
4. Wyjąć spód z piekarnika, posypać płatkami owsianymi (wchłoną sok z jabłek).

Podwyższyć temperaturę piekarnika do 200 stopni.

5. Ułożyć jabłka na przypieczonym spodzie.
6. W rondelku przygotować budyń z 750 ml mleka. Gorący można polać na jabłka.
7. Wyjąć z zamrażarki ciasto Zetrzeć je na tarce wprost na budyń.
8. Wstawić do piekarnika i piec przez około 35-45 minut. Gdy wierzch będzie ciemniał można przykryć folią aluminiową.
9. Ciasto po upieczeniu nie nadaje się do krojenia. Musi dobrze przestygnąć. Inaczej będzie wodniste. Chyba, że ktoś lubi taką szarlotkę prosto z piekarnika i nie przeszkadza nieapetyczny wygląd pokrojonego (rozwałonego) ciasta.
10. Smacznego!

Prażone jabłka

W sklepach można dostać w słoikach prażone jabłka nadające się do jabłecznika. Otóż odradzam. Sama chemia. Polecam zrobić samemu jabłka: do rondelka wrzucić jabłka bez skórek i pokrojone na małe kawałki. Pod wpływem temperatury będą mięknać. Nie należy dodawać cukru. Prażone jabłka są słodkie same w sobie. Można dodać trochę cynamonu. Takie jabłuszka robiła moja Mama. Mniem! Nie ma lepszych...



Manufaktura ciastek 