

### 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 poleć 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 (rozwalonego) ciasta.
10. Smacznego!