Torcik cynamonowo - jabłkowy

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 6-8
Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- motylek
- mieszadło

Przygotowanie :

Krok 1 - Piekarnik rozgrzać do temp. 160˚C.

Krok 2 - Przygotować ciasto: do dzbanka włożyć motylek, wbić 3 jajka, wsypać 100 g cukru. Zamknąć pokrywę, ubijać – czas 6 minut, prędkość 4.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do masy jajecznej wsypać (przesiać) przez sitko 80 g mąki tortowej, 0,5 łyżeczki cynamonu i 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia. Zamknąć pokrywę, wymieszać ciasto – czas 10 sekund, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, łopatką zebrać mąkę ze ścianek naczynia, zamknąć i pokrywę i wymieszać ponownie – czas 10 sekund, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć ciasto do okrągłej formy (ok. 19-20 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 160˚C, piec przez ok. 25 – 30 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest w środku suche. Jeśli po wyjęciu z ciasta patyczek jest jeszcze „oblepiony” ciastem, wydłużyć czas pieczenia. Ciasto wyjąć, przestudzić.

Krok 6 - Przygotować masę jabłkową: ok. 800 g jabłek obrać, przekroić na 4 części,

usunąć gniazda nasienne. Przygotowanych jabłek powinno być ok. 600 g. Jabłka przekroić na mniejsze kawałki.

Krok 7 - W naczyniu miksującym założyć nóż. Włożyć 600 g przygotowanych jabłek. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Za pomocą łopatki zebrać jabłka na dno naczynia. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić jabłka – temperatura 85˚C, czas 15 minut prędkość 1.

Krok 9 - Do kubka wlać 80 g zimnej wody, wsypać 1 łyżeczkę żelatyny i 40 g budyniu waniliowego. Dokładnie wymieszać, odstawić na kilka minut.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do jabłek wlać wymieszany budyń z żelatyną. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać – temperatura 85˚C, czas 3 minuty, prędkość 3.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, masę jabłkową przełożyć na upieczony spód ciasta i łopatką równomiernie rozprowadzić na całej powierzchni. Tak przygotowane ciasto przestudzić, włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

Krok 12 - Przygotować krem: w dzbanku założyć motylek, wlać 200 g mocno schłodzonej śmietanki kremówki 36%, dodać 30 g cukru pudru. Zamknąć pokrywę dzbanka , zamknąć zaślepkę. Ubić śmietankę – czas 50 sekund, prędkość 4. Uwaga! Czas ubijania śmietany może być różny w zależności od producenta/rodzaju śmietanki i od jej temperatury. Należy obserwować stopień ubicia śmietany podczas procesu.

Krok 13 - Otworzyć pokrywę, do ubitej śmietanki dodać 80 g serka mascarpone, 0,5 łyżeczki cynamonu i kilka kropli soku z cytryny. Zamknąć pokrywę, wymieszać krem – czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, łopatką wyłożyć krem na masę jabłkową i rozprowadzić go na całej powierzchni ciasta. Wstawić do lodówki, schłodzić.

Wskazówki :

Uwaga – masę jabłkową należy przygotować dopiero po upieczeniu ciasta a krem dopiero po ostudzeniu masy jabłkowej.

Ciasto najlepiej przygotować dzień przed podaniem.