

## JABŁKA NA TALERZU



# Piernik z jabłkami

*Ilość porcji:* 8

*Czas przygotowania:* > 60 min.

### *Składniki:*

#### **Jabłka:**

2 łyżki masła

3 łyżki brązowego cukru

2 duże jabłka Gala od Braci Sadowników, obrane i pokrojone na ósemki

#### **Piernik:**

140 g miękkiego masła

100 g brązowego cukru

1 jajko

100 – 150 ml Grzanego Jabłka od Braci Sadowników

2 łyżki miodu

250 g mąki pszennej

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżeczka mielonego imbiru

2-3 łyżeczki przyprawy do piernika

1/4 łyżeczki soli



### *Sposób przygotowania*

To ciasto możemy zrobić na dwa sposoby: tradycyjnie, z jabłkami na górze, wówczas na przygotowanej i wlanej do formy masie układamy jabłka lub jako ciasto odwracane i wówczas możemy je przygotować na żaroodpornej patelni.

Jeśli używamy patelni, powinna być stalowa lub żeliwna - zwracamy uwagę, żeby nie miała plastikowych elementów, które mogłyby stopić się w piekarniku.

Przepis na ciasto pieczone "do góry nogami":

Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy cukier i pozwalamy, żeby masa się skarmelizowała. Układamy jabłka i smażymy jeszcze 2-3 minuty. Odstawiamy patelnię. Piekarnik rozgrzewamy do 180 °C.

W misie miksera umieszczamy masło i cukier. Miksujemy, aż masa będzie puszysta. Następnie dodajemy jajko i miksujemy jeszcze przez chwilę.

W osobnej miseczce mieszamy suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, imbir, przyprawę do piernika i sól.

Cały czas mikszując, dodajemy na zmianę suche składniki oraz Grzane Jabłko wymieszane z miodem. Masa powinna konsystencją przypominać gęstą śmietanę, dlatego płynne składniki dodajemy stopniowo.

Masę wlewamy na jabłka na patelni i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy około 40 minut (lub nieco dłużej - czas pieczenia zależy między innymi od tego, jak bardzo soczyste są jabłka, jakiego rodzaju patelni używamy itp.). Jeśli nie mamy patelni, przygotowane wcześniej jabłka możemy przełożyć do tortownicy o średnicy 22-25 cm i na to wlać ciasto.

Możemy też wlać ciasto do tortownicy, a na wierzchu ułożyć plasterki jabłek (bez wcześniejszego karmelizowania ich), posypać je cukrem, cynamonem i ułożyć kilka plasterków masła.

Po upieczeniu (jeśli korzystamy z patelni), ciasto należy odstawić na 5-10 minut, a następnie ułożyć na patelni talerz i jednym ruchem odwrócić piernik "do góry nogami".

Piernik ten wspaniale smakuje z lodami lub odrobiną bitej śmietany!

Jeśli udało Ci się zrobić zdjęcie pięknego piernika przed zjedzeniem, to zainspiruj innych udostępniając je w mediach społecznościowych. #braciasadownicy #jablkanatalerzu