



NIEWIDZIALNE CIASTO Z JABŁKAMI (GÂTEAU INVISIBLE)

Składniki

- / forma keksowa
23x13cm lub większa/
- 1,3 kg jabłek, lekko kwaśnych i twardych
- sok z połowy cytryny
- 30 g roztopionego masła
- 130 g drobnego cukru
- szczypta soli
- 3 duże jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub pasty z ziaren wanilii
- 130 g mąki pszennej
- 120 ml mleka
- cukier puder do posypania (opcjonalnie)
- podgrzany dżem morelowy do posmarowania wierzchu (opcjonalnie)

Przygotowanie

Piekarnik rozgrzej do 190°C. Formę posmaruj masłem na krótszych bokach, a dno i dłuższe boki wyłóż papierem do pieczenia, pozostawiając jego brzegi wystające ponad formę. Ustaw ją na blasze z rantem, aby zabezpieczyć piekarnik przed ewentualnym wypłynięciem masy.

Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i pokrój na bardzo cienkie plasterki o grubości ok. 2–3 mm. Najłatwiej zrobić to za pomocą mandoliny. Przetóż owoce do dużej miski i skrop sokiem z cytryny.

W osobnej misce połącz roztopione masło, cukier i sól. Dodaj jajka oraz wanilię i wymieszaj trzepaczką lub mikserem. Wsyp mąkę, dokładnie połącz składniki, a następnie wlej mleko. Mieszaj do uzyskania gładkiej, dość rzadkiej masy.

Przelej przygotowaną masę do jabłek. Delikatnie wymieszaj, najlepiej rękami, rozdzielając plasterki tak, aby każdy został pokryty cienką warstwą ciasta.

Przygotuj formę. Odłóż kilkanaście najładniejszych plasterków jabłek do dekoracji wierzchu. Pozostałe układaj ciasno, warstwami, lekko nakładając jeden plasterzek na drugi. Staraj się układać je wzdłuż boków formy, aby po przekrojeniu ciasto miało ładny, warstwowy wygląd. Mniejsze i połamane kawałki wykorzystaj do wypełnienia środka. Pozostałą masę rozprowadź równomiernie na wierzchu. Kilka razy delikatnie postukaj formę o blat, aby usunąć pęcherzyki powietrza. Na koniec ułóż odłożone plasterki jabłek, tworząc dekoracyjny wzór.

Piecz przez 60–70 minut w temperaturze 190°C, aż ciasto będzie dobrze ścięte, a patyczek wbity w środek nie będzie trafiał na surową masę. Jeśli wierzch zacznie się zbyt rumienić, przykryj go papierem do pieczenia.

Po upieczeniu pozostaw ciasto w formie na około 5 minut. Wierzch możesz posmarować podgrzanym dżemem morelowym, który nada mu delikatny połysk. Następnie pozostaw do całkowitego wystudzenia w formie. Ciasto podczas stygnięcia nieco opadnie i wyrówna się – to naturalne.

Podawanie i przechowywanie

Po całkowitym wystudzeniu oddziel ciasto nożem od krótszych boków formy. Ostrożnie wyjmij je, wykorzystując wystające brzegi papieru do pieczenia. Przetóż na talerz i pokrój ostrym nożem na porcje. Przed podaniem możesz oprószyć cukrem pudrem.

Ciasto najlepiej smakuje po schłodzeniu i odpoczynku, kiedy warstwy jabłek dobrze się ustabilizują. Możesz przechowywać je w lodówce przez 3-4 dni. Przed podaniem wyjmij je wcześniej, aby nabrało temperatury pokojowej.

Ważna uwaga dotycząca formy: w tym przepisie jej rozmiar ma duże znaczenie. Masa jabłkowa wypełnia ją niemal po brzegi jeszcze przed pieczeniem. Jeśli Twoja forma jest mniejsza, część masy przetóż do foremek na muffinki i upiecz osobno, zamiast ryzykować przelanie ciasta podczas pieczenia.

POLECANE ODMIANY: Idared, Ligol, Topaz, Granny Smith, Braeburn