

Słoweńskie ciasto warstwowe – prekmurska gibanica

220–240 Min

Składniki - Ilość osób: 14

= Kotányi Produkte

Masa makowa

400 g	Mielony mak
1 szt	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
110 g	Cukier
200 ml	Białe wino

Nadzienie jabłkowe

800 g	Jabłka (np. odmiany boskoop, szara reneta, antonówka)
1 łyżeczka	Cynamon mielony
40 g	Cukier
40 g	Bułka tarta

Masa twarogowa

500 g	Twaróg (20% tłuszczu)
200 g	Kwaśna śmietana
1 szczypta	Sól
2 szt	Żółtka jaj
50 g	Cukier

Masa orzechowa

400 g	Mielone orzechy włoskie
60 g	Cukier
2 szt	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
1 szt	Starta skórka z cytryny

Kruche ciasto

250 g	Mąka
100 g	Masło

Przygotowanie

1. Przygotuj kruche ciasto: zagnieć wszystkie składniki, zawiń ciasto i wstaw do lodówki na 30 minut.
2. Zetrzyj jabłka na tarce, odciśnij nadmiar soku i wymieszaj z bułką tartą, cynamonem oraz cukrem. Wymieszaj składniki nadzienia twarogowego. Połącz orzechy włoskie ze skórką z cytryny, cukrem i cukrem wanilinowym. Wymieszaj mak z oboma rodzajami cukru i białym winem, aż będzie całkowicie wilgotny.
3. Przygotuj spód: rozwałkuj kruche ciasto i wyłóż nim tortownicę o średnicy 26 cm i wysokości 8 cm. Z ciasta filo lub strudlowego wytnij 9 kół o średnicy dopasowanej do tortownicy i nakłuj je widelcem.
4. Układanie warstw ciasta: na spód z kruchego ciasta połóż krążek ciasta filo lub strudlowego i posmaruj olejem. Wyłóż połowę nadzienia makowego i skrop niewielką ilością śmietanki. Przykryj kolejnym krążkiem ciasta i posmaruj olejem, a następnie wyłóż połowę nadzienia twarogowego. Powtórz czynność, układając kolejny krążek ciasta i połowę nadzienia orzechowego, a następnie skrop śmietanką. Na kolejnej warstwie ciasta rozprowadź połowę nadzienia jabłkowego i ponownie skrop śmietanką.
5. Powtórz układanie kolejnych warstw, wykorzystując pozostałe nadzienia i zakończ warstwą ciasta. Posmaruj wierzch pozostałym olejem i śmietanką.
6. Piecz w piekarniku z termoobiegiem nagrzanym do 160°C przez 60 minut.
7. Pozostaw ciasto do ostygnięcia na co najmniej 1 godzinę. Podawaj na ciepło lub, najlepiej, pozostaw na całą noc, aby smaki się przegryzły. Przed podaniem oprósz cukrem pudrem.

1 szczypta	Sól
1 szt	Duże jajko
20 ml	Woda

Składanie ciasta

400 g	Ciasto filo lub ciasto strudlowe
100 ml	Olej roślinny o neutralnym smaku
200 ml	Śmietanka
2 łyżki	Cukier puder do posypania (według potrzeb)