
 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



## Składniki:

### ciasto

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 25 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mączka ziemniaczana - 2 łyżeczki

### krem

- jabłko - 1 kilogram
- cukier - 0.5 szklanek
- sok z jabłek - 0.5 szklanek
- cynamon - 1 szczypta
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

### masa śmietankowa

- śmietany kremówki - 0.5 litrów
- zagęszczacz do śmietany - 1 opakowanie
- cukier puder - 0.5 szklanek
- twarożek śmietankowy - 20 dekagramów

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię roztopić, a gdy przestygnie, dodawać stopniowo resztę składników i ubijać. Upiec.
2. Po wystygnięciu przekroić na dwie części.
3. Warstwa jabłkowa: Jabłka zetrzeć na tarce, zasypać cukrem, cukrem waniliowym i cynamonem.
4. Odsączyć sok, w którym następnie rozpuścić budyń.
5. Jabłka zalać rozpuszczonym budyniem i zagotować.
6. Ostudzić.
7. Warstwa śmietanowa: Śmietanę ubić z zagęszczaczem i cukrem na sztywno.
8. Dodać 2 serki i delikatnie je wmiksować.
9. Na pierwszą połowę ciasta wyłożyć warstwę jabłkową, na nią warstwę śmietanową i następnie przykryć drugą połową ciasta.
10. Wierzch ciasta posmarować cieniutką warstwą masy śmietanowej i zetrzeć na nią czekoladę.