



przepisy.pl

# Ciasto biszkoptowe z jabłkami w galaretkce



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 1 szklanka
- kartoflanka - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka

### krem

- woda - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- jabłko - 6 sztuk
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 1 sztuka
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie

### masa kremowa

- śmietana kremówka - 0.5 litrów
- cukier - 3 łyżki
- żelatyna - 2 łyżki

### wierzch

- wiórki czekoladowe - 1 unit

## Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: 4 całe jajka ubijać, dodać cukier, wymieszać i dodać mąkę.
2. Wylać na blachę posmarowaną Kasią, wstawić do pieca nagrzanego 200 stopni, piec 30 min.
3. Po wyciągnięciu pozostawić do ostudzenia.
4. Masa jabłkowa: pół szklanki wody zagotować, dodać pół kostki Kasi i szklankę cukru, do tego dodać 6 startych jabłek.
5. Zagotować.
6. Dodać budyń wiśniowy, w jednej szklance wody zagotować, następnie dodać jedno żółtko, zagotować, zdjąć z ognia i ostudzić.
7. Do masy wlać wcześniej przygotowaną ostudzoną galaretkę, wymieszać.
8. Następnie wyłożyć masę na biszkopt.
9. Masa kremowa: pół litra kremówki ubić na sztywno, dodać 3 łyżki cukru i 2 łyżki żelatyny rozrobionej w wodzie i ostudzonej.
10. Przygotowaną masę kremową wyłożyć na wierzch jabłek.
11. Na koniec można posypać wiórkami czekoladowymi.
12. Włożyć do lodówki na 1h.