



Ciasto z masą jabłkową

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180°C °C 

Składniki:

biskopt

- jajka - 5 sztuk
- mąka tortowa - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa jabłkowa

- jabłka - 1 kilogram
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- woda - 0.5 szklanek
- kasza manna - 0.75 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka

masa śmietanowa

- śmietana 36% - 500 mililitrów
- cukier puder - 5 łyżek
- żelatyna - 2 łyżki
- woda - 0.25 szklanek

wierzch

- wiórki kokosowe - 10 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy żółtka oraz cukier i miksujemy.
2. Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy na blaszkę i pieczemy 30 minut w temp. 180°C.
3. Masa jabłkowa: jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne, miąższ i kroimy w kostkę. Z cukru, cukru waniliowego oraz wody gotujemy syrop. Dodajemy jabłka i chwilę smażymy.
4. Galaretkę rozpuszczamy w 1/2 szklance wody. Do jabłek dodajemy kaszę i łyżkę Kasi. Smażymy do momentu, aż kasza się rozgotuje
5. Następnie zdejmujemy z ognia, wlewamy tężejącą galaretkę i całość wylewamy na biskopt. Po przestudzeniu wkładamy do lodówki, aby masa dobrze stężała.
6. Masa śmietanowa: śmietanę ubijamy z cukrem pudrem, dodajemy rozpuszczoną i przestudzoną żelatynę. Masę śmietanową wykładamy na zastygniętą masę jabłkową.
7. Wierzch posypujemy wiórkami kokosowymi.