





Delicja śmietankowo-jabłkowa

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jabłko - 1.5 kilogramów
- woda - 0.33 szklanek
- galaretka cytrynowa - 2 opakowania
- śnieżka - 2 opakowania
- żelatyna - 3 łyżki

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników upiec 3 takie same biszkopty. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i żółtka. Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać z resztą. Piec w temp. 160-180C ok. 20 minut.
2. Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Przełożyć do garnka i dusić z wodą ok. 15 min.
3. Wsypać galaretki i dokładnie wymieszać. Ostudzić.
4. Żelatynę rozpuścić w ¼ szklanki wody.
5. Śnieżki przygotować według przepisu na opakowaniu.
6. Gdy żelatyna zacznie tężeć, dodać do śmietany.
7. Przełożenie biszkopt-masa jabłkowa-masa śmietanowa-biszkopt-masa jabłkowa-masa śmietanowa-biszkopt-masa jabłkowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl