





Jabłecznik z bitą śmietaną

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- oliwa - 2 łyżeczki
- ocet ryżowy - 2 łyżeczki
- mus jabłkowy - 1 słoik
- galaretka cytrynowa - 3 opakowania
- śmietana kremówka 36% - 500 mililitrów
- śmietan fix - 4 opakowania
- cukier puder - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, następnie mąkę, proszek, oliwę i ocet.
2. Masę wylać na tortownicę (wcześniej posmarowaną Kasią i wysypaną krupczatką ew. bułką tartą). Piec 15 min. 180 stopni C. Zostawić do ostygnięcia.
3. Biskopt przekroić na pół.
4. Jabłka podgrzać w garnku. Zestawić z ognia i dosypać suche galaretki. Wymieszać i zostawić do wystygnięcia.
5. Masę jabłkową wylać na jedną połowę biskopta. Kremówkę ubić z cukrem, dodać śmietan-fix .Wylać na masę jabłkową.
6. Całość przykryć drugą połową biskopta. Wierzch można posypać cukrem pudrem. Smacznego!

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