





Jabłecznik z kremem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- aromat śmietankowy
- jabłko - 1.5 kilogramów
- galaretka - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- kremówka - 0.5 litrów
- cukier puder - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Białka jajek ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier.
2. Dodać żółtka, przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i aromat.
3. Delikatnie wymieszać.
4. Wyłożyć do tortownicy wysmarowanej Kasią i posypanej bułką.
5. Piec około 30 minut.
6. Jabłka pokroić w kostkę i podsmażyć.
7. Do gorących wlać rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody galaretkę i wymieszać.
8. Ostudzoną masę wyłożyć na biszkopt.
9. Kremówkę ubić na sztywno z cukrem.
10. Masę wyłożyć na wystudzone jabłka i całość schłodzić.
11. Ciasto można udekorować startą czekoladą.

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