



przepisy.pl

## Jabłka pod dwukolorową bezą



15 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



30 minut



180°C °C



### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 sztuka
- mąka - 4 szklanki
- śmietana - 3 łyżki
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 5 sztuk
- drożdże - 30 dekagramów
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- jabłko - 10 sztuk
- bułka tarta - 0.5 szklanek

### Sposób przygotowania:

1. Mąka + Kasia + pół szkl. cukru + 5 żółtek + drożdże + śmietana -> zagnieść ciasto, rozwałkować, wyłożyć na dużą, natłuszczoną formę.
2. Jabłka umyć, obrać, pokroić na cząstki, ułożyć na cieście, posypać 1/2 szkl. cukru i bułką tartą.
3. Wszystkie białka ubić na sztywną pianę, dodając pół szkl. cukru, budyniowy proszek i proszek do pieczenia.
4. Gęstą masę podzielić na 2 części, do jednej dodać cacao i ubijać dalej.
5. Kolorową pianę wylewać na przemian na jabłka.
6. Upiec.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)