




Torcik jabłkowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Składniki:

masa jabłkowa

- jabłko - 2 kilogramy
- cukier - 0.5 szklanek
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

masa śmietanowa

- śmietana - 500 mililitrów
- bita śmietana w proszku - 1 opakowanie

biszkopt

- jajko - 6 sztuk
- mąka pszenna - 0.7 szklanek
- cukier - 0.7 szklanek
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

dekoracja

- cynamon - 1 opakowanie
- kawa - 1 opakowanie
- kakao - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać.
2. Dodać żółtka i jeszcze ubijać.
3. Następnie dodać mąkę i proszek do pieczenia.
4. Delikatnie wymieszać.
5. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej blachy o wymiarach 25 na 36 cm i piec około 25 minut w temperaturze 170 °C.
6. Ostudzić i nasączyć przegotowaną wodą wymieszaną z aromatem waniliowym.
7. Obrane i opłukane jabłka pokroić w kostkę.
8. Przełożyć do garnka, dodać cukier i smażyć pod przykryciem.
9. Pod koniec dodać sypką galaretkę cytrynową i dokładnie wymieszać.
10. Ostudzić, a następnie wyłożyć na biszkopt.
11. Schłodzoną śmietaną ubić mikserem.
12. Pod koniec ubijania dodać cukier waniliowy i bitą śmietaną w proszku.
13. Chwilę ubijać.
14. Następnie wyłożyć na masę jabłkową.
15. Udekorować cynamonem, kawą i kakao w tzw. pasy lub dowolnie.
16. Schłodzić w lodówce.