





Torcik jabłkowy


przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C

 tortownica o średnicy 21 cm

Składniki:

spód

- pokruszone czarne herbatniki - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów

masa jabłkowa

- jabłka (najlepiej papierówki) - 1 kilogram
- cukier - 100 gramów
- żelatyna - 30 gramów

masa śmietanowa

- śmietanka kremówka 30% - 400 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- Kasię rozpuść w rondelku. Herbatniki pokrusz tłuczkiem. Trzy łyżki herbatników odłóż do dekoracji, resztę wymieszaj z rozpuszczoną Kasią.
- Tortownicę o średnicy 21 cm wyłóż papierem do pieczenia, następnie przełóż do niej masę herbatnikową i dociśnij łyżką.
- Żelatynę zalej 1/3 szklanki zimnej wody i odstaw. Gdy napęcznieje 1/4 żelatyny odłóż, resztę podgrzej, aby się rozpuściła. Jabłka obierz, usuń gniazda nasienne i włóż do rondla.
- Jabłka gotuj pod przykryciem, aż się uprażą. Następnie zdejmij je z ognia, dodaj cukier i żelatynę. Wymieszaj składniki i wystudź.
- Masę jabłkową wyłóż na herbatnikowy spód w tortownicy i odstaw do lodówki.
- Pozostałą żelatynę rozpuść w kąpielu wodnej z łyżką gorącej wody. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i wymieszaj z żelatyną. Gotową masę śmietanową wyłóż na jabłka w tortownicy i ponownie odstaw do lodówki. Przed podaniem udekoruj pozostałymi herbatnikami.

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