



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 C °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- jajka - 12 sztuk
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 2.5 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 3 łyżeczki
- kiść winogron - 1 sztuka
- galaretka szafirowa - 1 opakowanie
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- cukier
- mleko - 1 litr
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- budyń malinowy - 2 opakowania
- galaretka rubinowa - 2 opakowania
- jabłka - 1 kilogram
- bezy
- posypka
- różyczki z opłatka

## Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopty. Biszkopt jasny: białka ubić, dodać cukier i żółtka, wymieszać z mąką zmieszaną z proszkiem. Wylać na blaszkę i piec ok. 30-40 min w temp.160-180 C.
2. Biszkopt kakaowy przygotować tak samo, a na końcu wymieszać z kakao.
3. Wystudzić. Jasny biszkopt przekroić na pół. W jednej części wykroić literatką kółeczka i przekroić je na pół jeśli są za wysokie.
4. Masa jabłkowa: jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Uprażyć z cukrem, dodać suche galaretki i dokładnie wymieszać. Pozostawić do ostudzenia.
5. Rozpuścić galaretki szafirową i wiśniową. Po ostudzeniu wstawić do lodówki i zastygnięte pokroić w kostkę.
6. Na mleku ugotować budynie i ostudzić. Każdy zmiksować z Kasią.
7. Przełożenie tortu: Biszkopt ciemny, masa jabłkowa, połowa masy budyniowej malinowej, biszkopt jasny z otworami-do otworów kostki galaretki szafirowej i wiśniowej, reszta masy malinowej, kółeczka biszkoptowe-między kółeczka winogrona, trochę masy budyniowej śmietankowej, biszkopt jasny i masa budyniowa śmietankowa.
8. Udekorować.