
 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżka

masa jabłkowa

- jabłko - 1 kilogram
- galaretka agrestowa - 3 opakowania

piana

- śmietana Śnieżka - 2 opakowania
- galaretka cytrynowa - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć żółtka z cukrem na puszystą masę, wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia -wymieszać.
2. Ubić pianę z białek i delikatnie wymieszać z ciastem. Upiec około 30 minut w tem. 180°C.
3. MASA: Galaretki agrestowe zalać 3 szklankami wody- ostudzić. Jabłka obrać, pokroić w drobną kostkę i prażyć pod przykryciem z 3 łyżkami wody około 20 minut, żeby zmiękły - wystudzić.
4. Zsiadające się galaretki połączyć z jabłkami i taką krzepnącą masę wyłożyć na biszkopt.
5. PIANKA: Cytrynowe galaretki zalać 1 szklanką wody- ostudzić. Kiedy zaczną krzepnąć ubić 2 śnieżki ze szklanką mleka, dodać galaretki i ubić mikserem na wysokich obrotach.
6. Masę szybko wyłożyć na jabłka. Ciasto wstawić do lodówki.