

## Ciasto jabłkowe ala tort



### RUTYNKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**jajko**

**mąka**

**cukier**

**budyń śmietankowy**

**masło**

**jabłka**

**galaretka cytrynowa**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec dwa biszkopty. Jeden z 10 jajek z orzechami włoskimi i przekroić na dwie części drugi zwykły. Jabłka obrać i usmażyć na wolnym ogniu z cukrem. Po usmażeniu do jabłek dodać galaretkę cytrynową. Rozmieszać do rozpuszczenia, jabłka ostudzić.

Masa:

Ugotować budyń wg przepisu na opakowaniu. Ostudzić i zmiksować z masłem. Można dodać sok z wyciśniętej cytryny i 2 łyżki spirytusu. Masę podzielić na dwie części do jednej dodać dwie łyżki kakap.

Przełożenie ciasta: Biszkopt orzechowy + masa +jabłka+biszkopt zwykły+jabłka+masa kakaowa+ biszkopt orzechowy+ masa kakaowa+ polewa.

SMACZNEGO:)