

## Ciasto jabłkowe bez pieczenia



**EWA WOJTASZKO**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>herbatniki kakaowe</b>	400 gramów
<b>galaretka pomarańczowa</b>	1
<b>galaretka ananasowa</b>	1
<b>mleko skondensowane niesłodzone</b>	200 gramów
<b>jabłka</b>	1 kg
<b>cukier</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	120 ml
<b>wrzątek</b>	3/4 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obierz ze skórki i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Przełóż do rondelka.

Do jabłek dodaj sok z cytryny, cukier oraz wodę. Zagotuj, zmniejsz ogień i gotuj przez ok. 3 minuty, cały czas mieszając. Do jeszcze gorących jabłek dodaj galaretkę ananasową (proszek) i dokładnie wymieszaj. Odstaw na bok.

Galaretkę pomarańczową rozpuść w 3/4 szklanki wody i ostudź.

Mleko skondensowane ubijaj mikserem przez ok. 3 minuty. Nie przerywając, wlewaj powoli przestudzoną galaretkę.

Foremkę wyłóż folią spożywczą.

Na dnie wyłóż warstwę ciastek, a na ciastka wyłóż połowę masy pomarańczowej. Wstaw do lodówki, aby masa lekko stężała. Następnie wyłóż jabłka. Na jabłkach wyłóż ciastka, a na ciastka masę pomarańczową.

Ciasto wstaw do lodówki na ok. 3 godziny.