

Ciasto przekładane musem jabłkowo-brzoskwiniowym



MEGG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto I:

jajko	2 szt
margaryna	10 dag
cukier	10 dag
mąka	10 dag
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

Ciasto II:

jajko	2 szt
margaryna	10 dag
cukier	10 dag
mąka	10 dag
mak	10 dag
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

Ciasto III

jajko	2 szt
margaryna	10 dag
cukier	10 dag
mąka	10 dag
wiórki kokosowe	10 dag
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

Ciasto IV:

jajko	2 szt
margaryna	10 dag
cukier	10 dag
mąka	10 dag
orzechy mielone	10 dag
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
do przełożenia:	
jabłka	1 kg
brzoskwinie	1 kg
woda	1/2 szkl
cukier	5 łyżek
galaretka brzoskwiniowa	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ciasto I:
Białka oddzielić od żółtek. Margarynę utrzeć na puch wraz z cukrem, ciągle ucierając dodać żółtka, mąkę, kakao oraz proszek do pieczenia. Białka ubić na sztywną pianę, a następnie dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia i piec w temp. 180 st przez ok. 20 min.
- KROK 2** Ciasto II zrobić i upiec tak samo jak ciasto I.
- KROK 3** Ciasto III i IV również przygotować i upiec tak samo jak ciasto I.
- KROK 4** Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w plasterki, Brzoskwinie również obrać, usunąć pestki i również pokroić w plasterki. Jabłka wraz z brzoskwiniami wrzucić do garnka, dodać cukier oraz wodę i dusić na małym ogniu pod przykryciem, aż owoce się rozgotują. Gdy owoce będą już rozgotowane, całość zblenderować, aby powstał jednolity mus owocowy. Mus ponownie zagotować dodając do niego sypki proszek z galaretek. Dokładnie wymieszać i odstawić do przestudzenia.
- KROK 5** Gdy mus jabłkowy będzie zimny i zacznie gęstnieć przełożyć nim placki w dowolnej kolejności.
Wierzch ciasta połączyć polewą i posypać wiórkami kokosowymi.
Ciasto wstawić do lodówki do następnego dnia, aby mus całkowicie zgęstniał, a ciasto zrobiło się miękkie.