

## Ciasto tortowe z jabłkami



### WAFELEK2601



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Biskopt kakaowy

jaja	4 sztuki
mąka	3 łyżki
kakao	1 łyżka
cukier	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

### Biskopt makowy

jaja	4 sztuki
mąka	3 łyżki
mak	1 łyżka
cukier	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

### Biskopt jasny

jaja	6 sztuk
mąka	6 łyżek
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

### Masa jabłkowa

jabłka	2 kg
--------	------

**masło** 2 łyżki  
**galaretkę cytrynową** 2 sztuki

### **Dekoracja**

**migdały**

**kolorowa posypka**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkość kakaowy:

Białka ubijamy na sztywno z cukrem. Dalej ubijając dodajemy po jednym żółtku. Na koniec delikatnie mieszając dodajemy mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia. Przelewamy do wysmarowanej blaszki i pieczemy w nagrzanym piekarniku o temp. 180 stopni ok. 25 minut.

Biszkość makowy:

Biszkość makowy przygotowujemy tak samo jak kakaowy tylko zamiast kakao dajemy mak.

Biszkość jasny:

Biszkość jasny przygotowujemy tak samo jak pozostałe tylko pieczemy ok.35 minut.

Masa jabłkowa:

Obrane jabłka ścieramy na tarce. Smażymy na rozgrzanej patelni z dodatkiem masła. Na koniec dodajemy suche galaretki i smażymy jeszcze ok. 5 minut. Masę dzielimy na 3 części. Polewa: Wszystkie składniki przeznaczone na polewę dajemy do rondelka i doprowadzamy do wrzenia. Ciągle mieszając, aby się nie przypaliła. Ściągamy z ognia i chłodzimy.

Przełożenie:

Biszkość jasny kroimy na pół. Wszystkie nasączamy. Biszość kakaowy, masa jabłkowa, biszość jasny, masa jabłkowa, biszość makowy, masa jabłkowa, biszość jasny. Na przygotowane ciasto rozprowadzamy polewę i dekorujemy.