

Ciasto z jabłkami i krokantem orzechowym



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	7 sztuk
cukier	1/2 szklanki
mąka tortowa	1 szklanka
budyń	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

masa jabłkowa

sok pomarańczowy	3 szklanki
budyń śmietankowy	2 sztuki
jabłka	4 sztuki

masa śmietankowa

śmietana 30%	500 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Całe jajka ubić do białości z cukrem do masy jajecznej dodawać małymi porcjami mąkę tortową przesiana z budyniem biszkoptowym i proszkiem do pieczenia. Ciasto przełożyć do blaszki (33 cm na 22 cm)wyłożonej papierem do pieczenia i piec w temp. 180st około 30 minut.

Budyń śmietankowy wymieszać z 1 szklanką soku, pozostałe dwie szklanki soku zagotować i na gotujący się sok wylać proszek budyniowy, mieszając zagotować. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z grubymi oczkami, następnie dodać do gorącego budyniu i wymieszać.

Upieczone i wystudzone ciasto przeciąć na dwa placki na dolnym rozsmarować jeszcze gorący budyń i przykryć drugim plackiem, odstawić do przestudzenia. Kiedy masa budyniowa wystygnie na wierzch posmarować ubitą na sztywno śmietaną przygotowaną zgodnie z przepisem na opakowaniu żelatyny fiks, wierzch posypać krokantem orzechowym i odstawić do lodówki na kilka godzin.