

SZARLOTKA NA BISZKOPCIE POD LEŚNĄ KOŁDERKĄ



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt.
cukier	1/2 szklanki
mąka tortowa	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
ocet	1 łyżka
jabłka	1 kg
ocet	2 łyżki
cukier	1 szklanka
galaretka cytrynowa	2 szt.
Składniki na piankę:	
bita śmietana	2 opakowania
galaretka owoce leśne	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wykonanie marmoladki:

Jabłka kroimy w grubą kostkę, skrapiamy octem i odstawiamy na parę godzin. Następnie wkładamy do rondla, wsypujemy cukier i smażymy na wolnym ogniu około godziny cały czas mieszając. W między czasie pieczemy biszkopt. Przed końcem pieczenia wsypujemy do jabłek galaretki, mieszamy i wykładamy na upieczone ciasto.

Wykonanie biszkoptu:

Białka ubijamy na sztywno z cukrem. Żółtka mieszamy octem, proszkiem i dodajemy do ubitej piany. Następnie wsypujemy mąkę, mieszamy delikatnie, wykładamy na blachę i pieczemy około pół godziny w temperaturze 180 stopni.

Wykonanie pianki owocowej:

Galaretki rozpuszczamy w ½ l gorącej wody i studzimy. Śnieżki ubijamy na mleku według opisu na opakowaniu i łączymy z tężejącą galaretką. Nakładamy na marmoladę jabłkową i posypujemy owocami leśnym.