

szybki deser



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana 30%	300 ml
zagęszczacz do bitej śmietany	1 sztuki
jabłka	1 kg
cynamon	1/3 łyżeczki
Biszkopty	do wyłożenia blaszkitortownicy
galaretka	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 jabłka obieramy, kroimy w kostkę, dodajemy 6 łyżek cukru i nastawiamy w garnku na średni ogień, do momentu aż będą miękkie ale nie będą się rozpadać. Następnie dodajemy 1/3 szklanki wody. Dodać galaretkę i wymieszać
- KROK 2 Wykładamy na tortownicę biszkopty, na biszkopty dodajemy masę jabłkową wystudzona. Na nią wykładamy biszkopty.
- KROK 3 Śmietanę ubijamy na sztywno, dodajemy zagęszczacz.
- KROK 4 Wygładzamy, możemy posypać kakao.
- KROK 5 smacznego.