

Ciasto jabłkowo-cytrynowe.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mus jabłkowy

cytryny

Biskopt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

* Biskopt:

* 7 jaj

* 1 szklanka cukru

* 1,5 szklanki mąki pszennej tortowej

* 2 łyżeczki proszku do pieczenia

* papier do pieczenia

*

* Masa:

* 3 jajka

* 3 czubate łyżki maki ziemniaczanej

* 2 duże cytryny

* 3/4 szklanki cukru

* 7 dag masła prawdziwego

* 0,5 l wody

* 0,5 l słoik gęstego musu jabłkowego(ja miałam własny z papierówek)

*

* 125 ml wody

* 3 łyżeczki cukru

* sok z 1/2 cytryny

*

* Lukier:

* 1 szklanka cukru pudru

* kilka łyżek soku z cytryny

* 2 łyżki gorącej wody

Biskopt najlepiej upiec dzień wcześniej. Białka jaj ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Stopniowo bardzo małymi ilościami dodajemy cukier, cały czas miksując. Kolejno dodajemy także po 1 żółtku. Na koniec wsypujemy (także małymi ilościami) mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Blachę 25*36cm wykładamy papierem do pieczenia wlewamy ciasto. Pieczemy w 160 stopniach przez ok. 30-40 minut. Studzimy. Przekrawamy wzdłuż na 2 blaty (najlepiej następnego dnia).

Z 2 cytryn wyciskamy sok. 3 jajka roztrzepujemy widelcem, dodajemy mąkę ziemniaczaną i łączymy na jednolitą masę.

Wodę zagotowujemy z cukrem i masłem, wlewamy sok. Dodajemy mus jabłkowy, mieszamy i zagotowujemy ponownie.

Odstawiamy z gazu i energicznie mieszając wlewamy jajka z mąką ziemniaczaną. Zagotowujemy i przez ok. 1 minutę gotujemy (jak kisiel), cały czas mieszając.

Mieszamy składniki ponczu i połowę nasączamy dolny blat biskopta. Lekko przestudzoną masę jabłkowo-cytrynową rozsmarowujemy na cieście, przykrywamy drugim blatem, który nasączamy pozostałym ponczem.

Lukier: Do cukru pudru wlewamy sok z cytryny i ucieramy dolewając gorącą wodę aż stanie się gładki i da się rozsmarować. Smarujemy ciasto i dekorujemy. Ja użyłam krokantu orzechowego i posypki czekoladowej. Odstawiamy ciasto najlepiej na noc do lodówki.