

Ciacho śmietanowo- jabłkowe



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt jasny	1 szt
jabłka	1 kg
galaretka pomarańczowa	2 szt
śmietana kremowa 30%	1 l
cukier wanilinowy	1 opakowanie
fix do śmietany	2 opakowania
cukier puder	3-4 łyżki
cukier	4-5 łyżek
cynamon	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obieramy, kroimy w kosteczkę i wkładamy do garnka- zalewamy wodą (około 1 i 1/2 szklanki)- dodajemy cukier i cynamon- gotujemy kilka minut.

Ściągamy z ognia- wsypujemy galaretki i dobrze mieszamy- odstawiamy do wystygnięcia- nakładamy masę na biskopt i schładzamy.

Schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem waniliowym, cukrem pudrem i fixami- nakładamy na galaretkę z jabłkami.

Schładzamy dobrze- nawet kilka godzin.