Biszkopt z kakaowym jabłkiem

ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	1 szk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka pszenna	3/4 szk
mąka ziemniaczana	1/2 szk
woda zimna	4 łyżki
cukier waniliowy	1 op
jabłka	4 szt
cukier puder	100 g
sok malinowy	4 łyżki
kakao	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek i utrzeć na puszystą masę z cukrem dodając po łyżce wody.Białka ubić na sztywno z cukrem waniliowym. Do miski przełożyć utarte żółtka, pianę i przesiane obie mąki z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko połączyć, wylać masę na wysmarowaną i wysypaną bułką tartą tortownicę. Jabłka obrać, umyć i pokroić w spore kawałki. Dodać kakao i wymieszać. Ułożyć jabłka na cieście. Piec w temperaturze 180 stopni 40 minut. Z cukru pudru i soku zrobić lukier i polać wystudzone ciasto.