Jabłecznik królewski

ROSIK93

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	
jaja	5 szt
woda	3 łyżki
cukier	1 szklanka
mąka	1 3/4 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa	
woda	2 szklanki
cukier	1 szklanka
jabłka	1 kg
budynie śmietankowe	2 szt
śmietana 30%	500 g
cukier	1/2 szklanki
woda	3/4 (do budyniu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka z cukrem miksujemy na gładką masę. Następnie dodajemy wodę, oraz przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Całość dokładnie miksujemy, przekładamy na blaszkę o wymiarach 25x35 cm. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy w 180 stopniach przez ok. 20 min.

Zagotowujemy wodę z cukrem, jabłka obieramy, kroimy w kostkę. Dodajemy do gotującej się wody. Prożymy przez ok. 5 min. Budynie rozprowadzamy w 3/4 szklanki wody i dodajemy do rozgotowanych jabłek. Biszkopt przekrawamy, gorące jabłka wykładamy na zimny biszkopt,przykrywamy drugą częścią biszkoptu studzimy. Następnie przygotowujemy bitą śmietanę ubitą z cukrem. Wykładamy na masę jabłkową.