

Kilimandżaro



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt ciemny	1 szt.
jabłka	1 kg
galaretka cytrynowa	2 szt.
masło	1 łyż.
mleko	1/2 litra
cukier	1/2 szkl.
żółtko jajek	2 szt.
mąka pszenna	2 łyż.
mąka ziemniaczana	1 łyż.
masło	250 g
cukier	4 łyż.
śmietana	2 łyż.
kakao	3 łyż.
masło	60 g
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżecz.
wiórki kokosowe	1 łyż.
morele suszone	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masa jabłkowa: Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, masło roztopić, dodać jabłka, chwilę smażyć, dodać suche galaretki, wymieszać i jeszcze chwilę smażyć, na koniec ostudzić.
- KROK 2 Masa budyniowa: Odląć szklankę mleka, dodać mąkę i 2 żółtka rozmieszać dokładnie, żeby nie było krulek. Pozostałe mleko zagotować z cukrem. Na gotujące się mleko wlać zawartość szklanki, mieszać na małym ogniu, aż powstanie budyń, ostudzić. Masło lub margarynę utrzeć, dodawać przestudzony budyń, dokładnie miksować, żeby krem był gładki i puszysty.
- KROK 3 Polewa czekoladowa: Żelatynę zalać niewielką ilością zimnej wody. Resztę składników zagotować. Gdy żelatyna napęcznieje podgrzać ją w tej wodzie do całkowitego rozpuszczenia (można w mikrofalówce na średniej mocy - dosłownie chwilę) i dodać do reszty masy i dokładnie wymieszać.
- Przełożenie ciasta: Ciasto ciemne - masa jabłkowa - masa budyniowa - ciasto ciemne - polewa czekoladowa - wierzch ozdobić wiórkami kokosowymi i pokrojonymi w kosteczkę morelami. Wstawić do lodówki.