

Szarlotka z kisiem w korzennym biszkopcie



MARIKA_4466



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	Biszkopt-3 sztuki
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
cukier	6 łyżek
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1,5 łyżeczki
jabłka	Masa Jabłkowa- 1 kg
cukier	do smaku
woda zimna	200 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
cynamon	2 łyżeczki
woda	50 (gorąca)
kisiel	2 jabłkowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Jajka ubijamy z cukrem na puszystą, jasną pianę. Dodajemy przesiane mąki, proszek i przyprawę korzenną. Bardzo delikatnie mieszamy.

Wylewamy do formy (tortownica kwadratowa lub okrągła- śr. 21cm).

Pieczemy w 180 st C przez 30-40 min.

Studzimy i przekrawamy na dwa placki.

Masa Jabłkowa:

Jabłka obieramy i wykrawamy gniazda nasienne (mamy mieć 1 kg). Ścieramy na tarce o dużych oczkach. Zagotowujemy w garnku (trochę gotujemy).

Kisiel rozpuszczamy w zimnej wodzie i wlewamy do gotujących się jabłek. Energicznie mieszamy.

Dodajemy cynamon, cukier i rozpuszczoną żelatynę. Bardzo dobrze mieszamy.

Jeden placek wkładamy na spód tortownicy wyłożonej folią spożywczą. Wykładamy na niego gorącą masę i przykrywamy drugim plackiem. Lekko dociskamy.

Odstawiamy do zastygnięcia.

Posypujemy cukrem pudrem.