Ciasto jabłkowo-śmietankowe

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka szymanowska	1 szkl
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	1/2 szkl
jajko	6 szt
ocet	1/2 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
galaretka cytrynowa	1 opak
jabłka	1 kg
mleko	400 ml
śnieżka	2 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Białka oddzielić od żółtek, ubić pianę podczas ubijania dodać cukier.

Gdy piana będzie ubita, dodawać po woli żółtka, ocet a na końcu obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.

Delikatnie wymieszać, piec około 25-30 minut w 170 stop.

Po upieczeniu przekroić ciasto na pół by powstały 2 placki.

MASA JABŁKOWA

Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Przesmażamy jabłka z 1 łyżką cukru.

Do gorących jabłek wsypujemy galaretkę cytrynową, mieszamy nie gotujemy.

MASA ŚMIETANKOWA

Śnieżki ubijamy z mlekiem, na puszysty krem, żelatynę rozpuszczamy w gotowanej wodzie, ostudzoną dodajemy do śnieżek i mieszamy.

CIASTO PRZEKŁADAMY W TAKIEJ KOLEJNOŚCI

1-ciasto biszkoptowe

2-masa jabłkowa

3 -masa ze śnieżek

4 -biszkopt

Na końcu posypujemy ciasto cukrem pudrem.