

słoneczny jabłecznik



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąka	3/4 szk
cukier	1/2 szkl
olej	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jabłka	2 kg
woda	3/4 szkl
galaretka pomarańczowa	2 szt
śmietan-fixy	2 szt
mleko	1 l
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
biała czekolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z białek ubijamy pianę, ubijając dodajemy cukier. Wlewamy żółtka i ubijamy na gęstą masę. Dodajemy mąkę z proszkiem i po łyżce oleju, mieszamy. Pieczemy 30 minut w dużej blaszce w temperaturze 180 stopni. Starte jabłka dusimy z wodą ok. 15 minut. Wsypujemy galaretki i mieszamy. Żelatynę zalewamy odrobiną zimnej wody by napeczniała. Mieszamy z 1/4 szkl. wrzasku, studzimy. Śmietan-fixy ubijamy z mlekiem. Miksujemy z roztopioną żelatyną. Na biszkopt wkładamy masę jabłkową a na nią śmietanę. Dekorujemy białą czekoladą.