

Ciasto tortowe z jabłkami



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt kakaowy

jaja	4 sztuki
mąka	3 łyżki
kakao	1 łyżka
cukier	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Biskopt makowy

jaja	4 sztuki
mąka	3 łyżki
mak	1 łyżka
cukier	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Biskopt jasny

jaja	6 sztuk
mąka	6 łyżek
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa jabłkowa

jabłka	2 kg
--------	------

masło	2 łyżki
galaretkę cytrynową	2 sztuki

Dekoracja

migdały

kolorowa posypka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt kakaowy:

Białka ubijamy na sztywno z cukrem. Dalej ubijając dodajemy po jednym żółtku. Na koniec delikatnie mieszając dodajemy mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia. Przelewamy do wysmarowanej blaszki i pieczemy w nagrzanym piekarniku o temp. 180 stopni ok. 25 minut.

Biskopt makowy:

Biskopt makowy przygotowujemy tak samo jak kakaowy tylko zamiast kakao dajemy mak.

Biskopt jasny:

Biskopt jasny przygotowujemy tak samo jak pozostałe tylko pieczemy ok.35 minut.

Masa jabłkowa:

Obrane jabłka ścieramy na tarce. Smażymy na rozgrzanej patelni z dodatkiem masła. Na koniec dodajemy suche galaretki i smażymy jeszcze ok. 5 minut. Masę dzielimy na 3 części. Polewa: Wszystkie składniki przeznaczone na polewę dajemy do rondelka i doprowadzamy do wrzenia. Ciągłe mieszając, aby się nie przypaliła. Ściągamy z ognia i chłodzimy.

Przełożenie:

Biskopt jasny kroimy na pół. Wszystkie nasączamy. Biskopt kakaowy, masa jabłkowa, biskopt jasny, masa jabłkowa, biskopt makowy, masa jabłkowa, biskopt jasny. Na przygotowane ciasto rozprowadzamy polewę i dekorujemy.