

## CYGAN



### GOŚKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>jaja</b>                      | 6 sztuka     |
| <b>mąka pszenna</b>              | 6 łyżek      |
| <b>cukier</b>                    | 3,5 szkalnka |
| <b>mąka ziemniaczana</b>         | 4 łyżki      |
| <b>proszek do pieczenia</b>      | 1,5 łyżeczki |
| <b>jabłka</b>                    | 1,5 kg       |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> | 1 łyżka      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt z 6 jaj:

6jaj

6 łyżek mąki pszennej

1,5 szkl. cukru

4 łyżki mąki ziemniaczanej

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, po jednym żółtku oraz obie mąki wymieszane z proszkiem.  
Upiec.

1 ½ kg jabłek ( reneta )

1 łyżka żelatyny

2 szkl. cukru

sok z jednej cytryny

orzechy, rodzyнки, migdały.

Jabłka zetrzeć na grubej tarce i usmażyć z cukrem, dodać żelatynę.

Nałożyć na biszkopt, posypać bakalią i połączyć polewą.