

JABŁECZNIK NA BISZKOPCIE



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
mąka	1 szkl.
cukier	3/4 szkl.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa	
słoiczki jabłek z cukrem	3 średnie
Żelatyna wieprzowa Prymat	3-4 łyżki
woda	1/2 szkl.
mleko	2 szkl.
woda	1/2 szkl.
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
Polewa:	
margaryna	1/2
kakao	2 łyżki
śmietana	1 łyżka
cukier puder	1 łyżka
bita śmietana	2 torebki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: ubić białka, dodać cukier. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, partiami dodać do jajek, delikatnie wymieszać by piana nie opadła. Upiec placek w gorącym piekarniku. Po wystudzeniu na ciasto wyłożyć wcześniej wymieszane z rozpuszczoną w gorącej wodzie żelatyną. Na jabłka kładziemy bitą śmietanę zmiksowaną z wystudzoną żelatyną. Składniki polewy rozpuścić w garnku na wolnym ogniu. Polewę wystudzić i można ładnie udekorować ciasto. SMACZNEGO.