

jabłecznik z kremem



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 i 1/2 Szklanki
cukier	2/3 szklanki
jaja	3
oliwia	1/3 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
jabłka	5
cukier puder	1 szklanka
serek homogenizowany	2 kubeczki
masło	1 kostka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
napój	2/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z białek ubić sztywną pianę utrwalić ją cukrem, mieszając kolejno dodawać: żółtko, mąkę z proszkiem, napój, oliwę i kakao. Jabłka obrać i pokroić na ósemki. Na natłuszczoną i posypaną blachę wylać ciasto i ułożyć na nim kawałki jabłek. Piec. Ok. 45 minut w temp. 200 stopni. Przygotować krem żelatynę rozpuścić w jak najmniejszej ilości wody. Masło utrzeć z cukrem, dodawać stopniowo żółtko, serki i na koniec rozpuszczoną żelatynę. Krem rozsmarować równą warstwą na ostudzonym cieście. Przed krojeniem schłodzić w lodówce.