

Super szybki tort



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło roślinne	25 dag
żółtko jajek	5 szt
cukier puder	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 opak
galaretka pomarańczowa	1 opak
Biszkopty	2 paczki
galaretka cytrynowa	1 szt.
jabłka	1 niezbyt soczyste

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Masło, żółtka i cukry utrzeć na jednolitą masę, połączyć z jabłkami, wymieszać.

Galaretkę rozpuścić w ćwierć szklanki wrzącej wody, po ostudzeniu dodać do masy jabłkowej, wymieszać.

Dno formy wyłożyć herbatnikami, na herbatniki wyłożyć masę jabłeczną, rozsypać rodzynki - wstawić do lodówki na 3 - 5 godzin.

Schłodzone ciasto połączyć tężejącą pomarańczową galaretką przygotowaną zgodnie z przepisem na opakowaniu.