

Ciasto z jabłkami i śnieżką



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

biskopt:

5 jajek

5 łyżek cukru

5 płaskich łyżek mąki

pół łyżeczki proszku do piecz.

masa jabłkowa:

1 kg jabłek

2 galaretki

masa śnieżka:

2 śnieżki

1 galaretka truskawkowa

1,5 szklanki mleka

Wykonanie:

Ubijamy jaja z cukrem tak długo, aż masa będzie biała i pulchna, powoli dodajemy przesianą mąkę z proszkiem. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 minut w 180 stopni.

Jabłka kroimy w plasterki i dusimy w garnku. Gdy są już wystarczająco miękkie zdjąć z ognia i dodać galaretki cytrynowe, wstawić na gaz i jeszcze przez chwilę mieszać. Masę jabłkową troszkę wystudzić i wylać na wystudzony biskopt. Całość wkładamy na około 1/2h do lodówki.

Ubijamy śnieżki wg przepisu. Galaretkę rozpuszczamy w niepełnej szklance wody studzimy i tężejącą dodajemy do śnieżek nadal ubijając. Wykładamy na masę jabłkową i wstawiamy z powrotem do lodówki. Gotowe ciasto można poleać polewą lub czekoladą dla ozdoby.