

Ciasto z jabłkami i bitą śmietaną

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: halina, dnia 11 Grudnia 2012r. o 19:17

Tagi: bita śmietana , jabłka

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	5	szt.	nabiał
mąka tortowa	3	łyżka	dodatki
mąka ziemniaczana	2	łyżka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
jabłko	1,4	kg	owoce
galaretka agrestowa	1	szt.	dodatki
śnieżka	1	opakowanie	dodatki
mleko	200	ml	nabiał
galaretka truskawkowa	1	szt.	dodatki
posypka cukrowa kolorowa	2-3	łyżka	dodatki
cukier	6	łyżka	dodatki
cukier	1	szklanka	dodatki

Opis

Jajka rozbić, oddzielić żółtka od białek. Białka ze szczyptą soli oraz z sześcioma łyżkami cukru ubić na sztywną pianę. Następnie przesiać obie mąki z proszkiem do pieczenia. Ciasto delikatnie wymieszać. Wyłożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku 180 stopni ok 30 minut. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce. Do rondelka włożyć tarte jabłka, wsypać szklankę cukru. Smażymy jabłka mieszając ok 30-40 minut. Wyłączyć gaz, wsypać suchą galaretkę w proszku agrestową, mieszając rozpuścić w jabłkach. Galaretkę truskawkową rozpuścić w 3/4 szklanki gorącej wody. Odstawić do tężenia. Bitą śmietaną śnieżkę wsypać do 200 ml schłodzonego mleka i zmiksować na sztywną. Gdy galaretka truskawkowa będzie tężeć stopniowo wlewać do bitej śmietany i cały czas miksować. Ciepłe jabłka wyłożyć na upieczony biszkopt. Na jabłka wyłożyć bitą śmietaną, wyrównać. Włożyć do schłodzenia do lodówki. Przed podaniem posypać kolorową posypką.



Dla ilu osób: 10
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:

Liczba kalorii: