

Biskopt jabłkowo-orzechowy.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **786** Ocena: **14985**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- uprażone jabłka 1,5 litra
- 3 galaretki cytrynowe
- 10 jajek
- 8 łyżek cukru
- 10 łyżek mąki tortowej
- pr.do pieczenia 2 łyżeczki
- 250g zmielonych orzechów włoskich
- masło 200g
- 2 -3 łyżki cukier puder
- mleko szklanka
- rum 70ml
- herbatniki kilkanaście szt
- czekolada gorzka 2 szt
- śmietanka 30% 220ml

Sposób przygotowania:

- 1 Upiec dwa biskopty z 5 jaj każdy.

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywno, dodać stopniowo cukier, ubijać. Na końcu dać 5 żółtek zmiksować, oraz mąkę 5 łyżek i już tylko wymieszać delikatnie.

Dać na blaszkę 25/36cm wyłożoną papierem do pieczenia i upiec na złoty kolor.

Jabłka uprażyć, dodać cukier do smaku oraz do gorących galaretki, mieszać do rozpuszczenia. Przystudzone jabłka wylać na biskoptowy blat.

Zostawić do stężenia i przykryć drugim blatem biskoptowym.

KREM ORZECHOWY

Zmielone orzechy zagotować z mlekiem ciągle mieszając by się nie przypaliły.

Osobno utrzeć masło na puch z cukrem pudrem 2-3 łyżki.

Stopniowo dodawać przestudzone orzechy i dalej ucierać.

Na końcu stopniowo wlewać rum i miksować.

Gotowy krem wyłożyć na drugi biskopt.

Przykryć herbatnikami i zrobić polewę czekoladową.

Czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej z dodatkiem śmietanki.

Rozprowadzić polewę na herbatnikach. Dać w chłodne miejsce najlepiej na noc by ciasto dobrze stężało.



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: