

# Biskopt z jabłkami

Autor: **wiollam**Przepisów: **19** Ocena: **613**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Jaja 9 szt
- Cukier 9 łyżek
- Mąka tortowa 8 łyżek
- Proszek do pieczenia pół łyżeczki
- Jabłka ok. 1,5 kg
- Galaretki o smaku cytrynowym 2 szt.
- Cukier 5 łyżek
- Budyń o smaku śmietankowym ( duży) 1 szt.
- Mleko 0,5 l.
- Czekolada lub wiórki kokosowe

## Sposób przygotowania:

- 1 Ubić białka na sztywno, dodać żółtka następnie cukier. Na koniec przesianą mąkę i proszek. Biskopt piec w tem. 160 st. przez 10 min. następnie podnieść temperaturę do 180 st. piec jeszcze przez około 40 min.
- 2 Obrane, przetarte jabłka usmażyć na wolnym ogniu dodając na koniec do gorących jabłek galaretki ,wymieszać energicznie. Odstawić do wystudzenia.

Wystudzony biskopt przełożyć jabłkami.

- 3 Ugotować budyń z z pół litra mleka dodając 5 łyżek cukru. Wystudzić. Zmiksować budyń z masłem lub margaryną i wyłożyć na ciasto. Wierzch posypuję gorzką czekoladą ale można również usmażyć wiórki kokosowe na łyżce masła z cukrem.

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: