

# biskopt z jabłkami i bitą śmietaną



Autor: **agatokaj**

Przepisów: **104** Ocena: **2505**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- jajka, 6
- woda, 6 łyżek
- proszek do pieczenia, 1 łyżka
- cukier waniliowy, 1
- cukier, 1 szklanka
- mąka, 1 szklanka
- jabłka, 1 1/2 kilograma
- śmietana 36%, 3 pojemniczki 200 g
- cukier puder, 2 łyżki
- śmietan fix, 2 opakowania
- galaretka cytrynowa lub pomarańczowa, 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

- 1 biskopt białka oddzielić, ubić na sztywno. Dodawać po kolei po łyżce wody, potem po jednym żółtku, cukier waniliowy, cukier oraz mąkę z proszkiem. Upiec ciasto w 180 stopni 45 minut. W tym czasie obrać jabłka i udusić. Gdy się rozpadną wyłączyć gaz i dodać suchą galaretkę, wymieszać, wystudzić.
- 2 Wystudzone ciasto przekroić na jedną część, rozsmarować przestygnięte jabłka. Na jabłka ubitą ze śmietanfixem i cukrem pudrem śmietaną, przykryć drugą częścią ciasta, połączyć polewą.

## Twoje notatki do przepisu: