

Ciasto z jabłkami i masą orzechową



Autor: **jagoda114**
Przepisów: **67** Ocena: **1262**



> 6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- jajka, 8 szt
- cukier, 8 łyżek+3 łyżki do masy
- mąka, 10 łyżek
- olej, 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jabłka, 1 kg
- galaretka, 1 szt
- Orzechy zmielone, 25 dag
- mleko, 1 szkl+2 łyżki do polewy
- masło, 1 szt+1 łyżka do jabłek
- Czekolada mleczna, 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić na pianę, dodać cukier, żółtka, olej ucierać, dodać mąkę przesianą z proszkiem i delikatnie wymieszać. Upiec biszkopt, przekroić po wystudzeniu, lub upiec 2 biszkopty, każdy z 4 jaj.
- 2 Mleko zagotować z cukrem, dodać orzechy i gotować na wolnym ogniu 3-4 minuty, wystudzić. Utrzeć masło, dodać zimne orzechy.
- 3 Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce, usmażyć na łyżce masła, do gorących jabłek wsypać galaretkę, chwilę smażyć, wystudzić.
- 4 Czekoladę z mlekiem rozpuścić w kąpieli wodnej.
- 5 Przełożenie ciasta: biszkopt, 3/4 jabłek, masa orzechowa, 1/4 jabłek, biszkopt, polewa

Twoje notatki do przepisu: