

# Ciasto z musem jabłkowym.



Autor: **magelo**  
Przepisów: **106** Ocena: **497**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- jajka 4 szt,
- mąka 1/2 szkl.
- cukier 1/2 szkl. + 3 łyżki do żelantyny
- kakao 3 łyżki
- olej 4 łyżki
- kisiel truskawkowy 2 szt.
- mus jabłkowy 1 słoik 400ml.
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- cukier waniliowy 2 szt.
- śmietana 30% 400ml.
- galaretka pomarańczowa 1 szt.
- żelantyna 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijam dodaję cukier, żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i olej i łagodnie mieszam. Na wyłożoną papierem do pieczenia blachę wylewam 3/4 masy. Do reszty dodaję kakao i wylewam dwa paski pośrodku białej masy. Wstawiam do nagrzanego piekarnika na ok. 30 min. w tem. 180 stopni. Przed wyjęciem sprawdzam patyczkiem. Po upieczeniu studzę.



- 2 Galaretkę mieszam z wodą i odstawiam do ostudzenia. Zimne ciasto kroję na pół. Masę jabłkową gotuję w garku i dodaję kiśle, mieszam ok. 30 sekund i wylewam na przekrojoną część ciasta. Pozostawiam do ostudzenia. Żelantynę mieszam w ok. 1/3 szkl. gorącej wody

dodaję cukry waniliowe i cukier i mieszam do całkowitego rozpuszczenia. Studzę. Śmietanę ubijam na sztywno, dodaję przestudzoną żelatynę, szybko razem mieszam i wylewam na kisiel z musem. Przykrywam drugą częścią ciasta. Na górę wylewam tężejącą galaretkę i wkładam do lodówki na ok. 1 godzinę.



Twoje notatki do przepisu: