

Jabłecznik na biszkopcie

Autor: **brysska**Przepisów: **539** Ocena: **18969**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Biszkopt:
 - 1 szklanka mąki tortowej
 - 2 łyżki mąki ziemniaczanej
 - 5 jajek
 - 1 szklanka cukru
 - 1/2 łyżeczki octu
 - 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub 2 łyżeczki cukru waniliowego własnej roboty
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Masa jabłkowa:
 - 2 kg jabłek
 - 1 op. galaretki truskawkowej
- Masa waniliowa
 - 2 opakowania budyniu waniliowego
 - 2 szklanki mleka
 - 25 dag dobrego masła
- Ponadto:
 - 50 g wiórków kokosowych
 - 50 g mlecznej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Do ubitych białek dodajemy ekstrakt waniliowy, żółtka i ocet. Nadal ubijamy. Na końcu wsypujemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i dokładnie, ale delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy na natłuszczoną dużą blaszkę lub blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Biszkopt pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C przez około 40 minut. Po upieczeniu biszkopt studzimy na kratce.
- 2 Jabłka obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach, a następnie podsmażamy je z małą ilością wody. Galaretkę rozpuszczamy w szklance gorącej wody. Przestudzona galaretkę mieszamy z przestudzonymi podsmażonymi jabłkami.
- 3 Masę jabłeczną wlewamy na biszkopt i schładzamy w lodówce.
- 4 Gotujemy budyń czyli; 1 i 1/2 szklanki mleka zagotowujemy. Do gotującego się mleka dolewamy rozpuszczone w 1/2 szklanki mleka dwa budynie waniliowe. Całość dokładnie i cały czas mieszamy, aż powstanie budyń. Budyń po ugotowaniu odstawiamy do przestygnięcia. Masło ucieramy na gładką masę. Do utartego masła dodajemy po łyżce budyniu cały czas

miksując masę. Dobrze zmiksowana masę wykładamy na biszkopt z masą jabłkowa i dokładnie rozprowadzamy po całości.

- 5 Wierzch obsypujemy wiórkami kokosowymi oraz startą na małych oczkach mleczną czekoladą. Ciasto schładzamy w lodówce przez kilka godzin. Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: