

Jabłkowo wiśniowa poezja



Autor: **kulinarnagosa**
Przepisów: 51 Ocena: 298



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 12 jajek
- 8 łyżek mąki pszennej tortowej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 12 łyżek cukru pudru lub kryształ
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki ciemnego kakao
- 1,5 kg jabłek do smażenia
- 2 galaretki cytrynowe
- cukier do smaku jabłek
- 1 waniliowy budyń na 3/4 l mleka
- 3 żółtka
- 200 g masła
- 1 kieliszek rumu lub kilka kropel olejku rumowego
- 1 słoik (1 l) wiśni w syropie
- 1 galaretka wiśniowa

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczemy biszkopt jasny z 6 jajek. Żółtka oddzielamy od białek. 4 łyżki mąki wraz z mąką ziemniaczaną i łyżeczką proszku do pieczenia przesiewamy przez sito. Białka ubijamy mikserem lub ręczną trzepaczką, dodając stopniowo cukier (6 łyżek), ale dopiero gdy białka zaczną mieć konsystencję piany. Piana ubita z cukrem musi być sztywna, tak aby po odwróceniu półmiska nie wypadła. Dodajemy stopniowo żółtka już zmniejszając obroty miksera. Na końcu wsypujemy przesiane mąki i już ręcznie, najlepiej drewnianą łyżką, dokładnie łączymy z pianą. Wylewamy do wyłożonej papierem do pieczenia blachy i wstawiamy do nagrzanego piekarnika (160-180 stopni) na 25-40 minut. Wszystko zależy od tego jaki mamy piekarnik. Najlepiej sprawdzić czy biszkopt jest upieczony wbijając w jego środek wykałaczkę. Jeżeli po wyciągnięciu jest sucha to biszkopt powinien być upieczony. Ma mieć ładny, złocisty kolor. Po upieczeniu odstawiamy do wystygnięcia bez wyciągania z blachy. Żeby biszkopt nam nie opadł, najlepiej przytrzymać go 5 minut w wyłączonym piekarniku, następnie uchylić drzwiczki i pozwolić mu powoli wystygnąć. To jest mój sposób na pozostawienie biszkopta w dobrej kondycji ☑Zalecam również upiec go dzień wcześniej. Łatwiej go wtedy przekroić lub nasączyć. .
- 2 Pieczemy biszkopt ciemny z 6 jajek. Sposób przyrządzania jest taki sam jak w biszkopcie jasnym. Białka oddzielamy od żółtek. Ubijamy pianę z 6 łyżkami cukru. Dodajemy stopniowo żółtka. Mieszamy z 4 łyżkami mąki i 1 łyżeczką proszku do pieczenia. Na końcu dodajemy przesiane kakao. Pieczemy jak biszkopt jasny.

- 3 Jeżeli nie mamy gotowych wysmażonych jabłek, to polecam kupić szarą renetę i wysmażyć na patelni, tak aby odparował nadmiar soku. Dodajemy cukru zgodnie ze swoim smakiem. Zdejmujemy z ognia. Wsypujemy suche galaretki cytrynowe i dokładnie mieszamy do ich rozpuszczenia. Odstawiamy do wystygnięcia, ale od czasu do czasu zamieszujemy. Kiedy jabłka zaczną gęstnieć wlewamy na biszkopt jasny. Zalecam wcześniej biszkopt nasączyć, np: wystudzoną herbatą z cytryną lub rozcieńczonym sokiem ze świeżo wyciśniętej pomarańczy. Ja na cały biszkopt zużywam pół szklanki płynu. Na tężejące jabłka układamy ciemny biszkopt. Również go nasączamy. Odstawiamy do całkowitego stężenia jabłek.
- 4 Budyń gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu, z tym, że mieszając go z mlekiem dodajemy żółtka. Odstawiamy do całkowitego wystygnięcia. Pamiętajmy wyciągnąć masło z lodówki, aby miało temperaturę pokojową i miękką konsystencję. Kiedy budyń mamy już zimny, dodajemy po łyżce masła i mikserem, najpierw na wolnych obrotach, ubijamy krem. Stopniowo zwiększamy obroty. Na końcu dodajemy kieliszek rumu lub olejek rumowy. Gotowy krem układamy na biszkopt ciemny. Układamy na nim dobrze odsączone z soku wiśnie. Zalewamy tężejącą galaretką. Odstawiamy w chłodne miejsce. Ciasto najlepiej smakuje drugiego dnia.

Twoje notatki do przepisu: