

kilimandzaro



Autor: **wioleta333**
Przepisów: **151** Ocena: **4281**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 8 jajek
- 10 łyżek cukru
- 8 łyżek mąki
- 3 łyżki kakao
- 4 łyżki śmietany 30 %
- łyżka proszku do pieczenia
- 1 kostka masła
- 1 budyń waniliowy
- 1, 5 szklanki mleka
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżki spirytusu
- 2 galaretki pomarańczowe
- 5 dużych jabłek
- 0,5 łyżeczki kwasu cytrynowego
- 1 litr wody
- polewa (2 czekolady i 4 łyżki mleka)
- rodzynki do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić, utrwalić cukrem, dodać żółtka, ubijać do białości, mąkę wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia, dodać do jajek , podczas mieszania dodać śmietanę , ciasto podzielić na dwie części , upiec dwa biszkopty.
- 2 Masa: Ugotować budyń z mleka i cukru , wystudzić, utrzeć masło, dodawać powoli budyń, ucierać, na koniec dodać spirytus. Galaretka: galaretkę rozpuścić w 3 szklankach wody, jabłka pokroić w drobną kosteczkę, litr wody zagotować dodać kwas cytrynowy, wrzucić jabłka i sparzyć, odcedzić , wsypać do galaretki.
- 3 Wykonanie: Na biszkopt rozsmarować masę , na masę wyłożyć krzepnącą galaretkę z jabłkami, na to dać biszkopt, połączyć dowolną polewą i posypać rodzynkami.

Twoje notatki do przepisu: