

Pastelowe



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **308** Ocena: **1619**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Biskopt różowy:
 - 3 duże jajka
 - 85 g mąki
 - 110 g cukru
 - 1 kisiel malinowy
 - 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- Biskopt żółty:
 - 3 duże jajka
 - 85 g mąki
 - 110 g cukru
 - 1 kisiel żółty
 - 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- Ciasto kokosowe:
 - 5 białek
 - 220 g cukru
 - 200 g wiórków kokosowych
 - 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
 - szczypta soli
- Masa jabłkowa:
 - 1,8 kg jabłek
 - 1 łyżka masła
 - 2 galaretki zielone
- Bita śmietana:
 - 1/2 litra śmietany kremówki
 - 1-2 łyżki cukru pudru
 - 1 galaretka pomarańczowa

Sposób przygotowania:

1

Biskopt różowy

Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy partiami cukier nie przerywając miksowania. Kiedy cukier się rozpuści dodajemy żółtka, kisiel i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszamy. Blachę o wymiarach 34x24 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy ciasto. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C i pieczemy przez 30-35 minut.

2

Biskopt żółty

Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy partiami cukier nie przerywając miksowania. Kiedy cukier się rozpuści dodajemy żółtka, kisiel i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszamy. Blache o wymiarach 34x24 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy ciasto. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170°C i pieczemy przez 30-35 minut.

3

Ciasto kokosowe

Białka z solą ubijamy na sztywną pianę, dodajemy partiami cukier nie przerywając miksowania. Kiedy cukier się rozpuści dodajemy wiórki kokosowe wymieszane z proszkiem do pieczenia. Ciasto przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170-180°C i pieczemy przez 15 minut.

4

Masa jabłkowa

Jabłka myjemy, obieramy i usuwamy gniazda nasienne. Ścieramy na tarce o grubych oczkach. W garnku rozgrzewamy masło, dodajemy jabłka i smażyjemy około 20 minut, od czasu do czasu mieszając. Następnie dodajemy galaretkę i mieszamy do połączenia się składników. Ciepłe jabłka wykładamy na różowy biskopt i równomiernie rozprowadzamy. Przykrywamy żółtym biskoptem, lekko dociskając.

5

Bitą śmietana

Galaretkę rozpuszczamy w 1/4 szklanki wody, mieszamy i odstawiamy do wystudzenia. Schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i mieszamy. Do ubitej śmietany dodajemy tężejącą galaretkę. Masę wykładamy na żółty biskopt. Przykrywamy ciastem kokosowym.

Twoje notatki do przepisu: