

Pastelowe



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **351** Ocena: **2385**



> 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
- Bitą 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: