

Pychotka jabłkowa



Autor: **monia**
Przepisów: **30** Ocena: **515**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 jajka
- mąka, cukier
- słoik jabłek prazonych z cukrem 720g
- 2 galaretki cytrynowe
- 0,5l śmietanki 30%
- śmietan fix
- śnieżka
- żelatyna
- proszek do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczemy biszkopt - 4 białka ubijamy na pianę ze szczyptą soli dodajemy 4 łyżki cukru później żółtka i na końcu 4 łyżki mąki przesiane przez sitko z połową łyżeczki proszku do pieczenia. Masę wylewamy na foremkę 25x30cm i pieczemy ok 20-30 min w 150 st (do tzw suchego patyczka). Galaretki rozpuszczamy w 250 ml wody dodajemy łyżeczkę żelatyny jak ostygną dodajemy do jabłek dobrze mieszamy. Na wystygnięty biszkopt wylewamy gęstniejącą masę jabłeczną. Śmietankę miksujemy aż zgęstnieje dodajemy śmietan fix śnieżkę oraz jedną łyżeczkę rozpuszczonej żelatyny (schłodzonej). Gęstą masę wylewamy na jabłka i wstawiamy do lodówki na 2 godz posypujemy wiórkami czekoladowymi. Smacznego; PP



Twoje notatki do przepisu: