

Torcik jabłkowy



Autor: **anakola**
Przepisów: **37** Ocena: **766**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- jasny biszkopt:
- 3/4 szklanki drobnego cukru
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 3 jajka
- ciemny biszkopt:
- 3/4 szklanki drobnego cukru
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 3 jajka
- 2 łyżki kakao
- masa jabłkowa:
- 2 kg jabłek
- 1 szklanka cukru
- szklanka bakalii(rodzynki, orzechy, skórka pomarańczowa)
- 1 łyżeczka cynamonu
- pół galaretki pomarańczowej
- polewa chałwowa:
- 1 batonik chałwy kakaowej
- 50 g masła
- 2 łyżki mleka
- 3 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopty:
 1. Białka ubić na sztywno, stopniowo dodać cukier i po jednym żółtku.
 2. Powoli i na bardzo małych obrotach lub szpatułką dodawać przesianą mąkę, a w przypadku ciemnego biszkopta do mąki dodać kakao.
 3. Biskoptowe blaty piec w temp. 170°C około 40 minut lub do tzw. suchego patyczka.
- 2 masa jabłkowa
 1. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce.
 2. Jabłka i cukier smażyć tak jak na dżem aż owoce zaczną się rozpadać.
 3. Dodać bakalie, cynamon i suchą galaretkę.
 4. Dobrze wymieszać, lekko przestudzić i ciepłe wyłożyć na ciemny biszkopt.
 5. Przykryć jasnym biszkoptem.
- 3 polewa chałwowa
 1. Wszystkie składniki polewy podgrzewać w rondelku, aż wszystkie się rozpuszczą i połączą.

2. Lekko przestudzoną polewą dekorować ciasto.

Twoje notatki do przepisu: