

Torcik jabłkowy z bezą



Autor: **Camilla24**
Przepisów: **164** Ocena: **694**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- mąka pszenna 500 dag
- masło 200 g
- żółtka 5 szt
- proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- **MASA:**
- jabłka 2 kg
- galaretka w proszku 2 op
- cynamon 1 łyżeczka
- kasza manna 1 łyżka
- **BEZA:**
- białka 5 szt
- cukier puder 1 szkl
- kisiel w proszku 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Z przesianej mąki, masła, żółtek, proszku do pieczenia zagnieść ciasto, schłodzić w lodówce - ok 1 godz.. Jabłka obrać, pokroić w kostkę, Do garnka wlać 40 ml wody i wrzucić jabłka i dusić parę minut mieszając, dodać cynamon, galaretki w proszku i manne, wymieszać, ostudzić. Ciasto wyjąć, wylepić nim formę, wyłożyć masę. Białka ubić na sztywno, dodać cukier i kisiel. Wyłożyć na masę i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 45 min w 175stC. Udekorować

Twoje notatki do przepisu: