

## zefiryna

Autor: **gogusia**Przepisów: **241** Ocena: **9380**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Ciasto;
- Mąka pszenna, 25 dag
- cukier puder, 15 dag
- masło, 15 dag
- żółtka, 2 sztuki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- Dodatki;
- jabłka, 10 sztuk
- mleko, 1 litr
- budynie waniliowe duże bez cukru, 2 sztuki
- cukier, 4 łyżki
- powidła śliwkowe, 1 słoik
- śmietana tortowa 36 %, 0.5 litra
- żelatyna, 3 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 z podanych składników zarobić kruche ciasto ,wyłożyć dno i boki blaszki nakłuć widelcem . Na cieście rozsmarować powidła śliwkowe .
- 2 jabłka obrać przekroić na ósemki układać na cieście. Z mleka cukru i budyniów ugotować budyń i jeszcze ciepły wyłożyć na ciasto piec około godziny
- 3 Żelatynę rozpuścić w 4 łyżkach wody , śmietanę ubić dodać cukier puder 3-4 łyżki pod koniec ubijania dodać letnią żelatynę .Rozsmarować na upieczone zimne ciasto.Można połączyć polewą czekoladową

## Twoje notatki do przepisu: