





Jablecznik z pianką

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Biskopt: -	galaretka pomarańczowa - 2 opakowanie
jajka - 3 szt.	woda - 1 szklanka
mąka tortowa - 3 łyżka	cukier - - do smaku
cukier - 3 łyżka	Pozostałe składniki: -
cukier waniliowy - 1 łyżeczka	śmietanka 36% - 300 ml
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka	galaretka cytrynowa - 1,5 opakowanie
Warstwa z jablek: -	czekolada gorzka - 4-5 dag
jabłka - 1 kg	woda - 1,5 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biskopt:

Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po łyżce cukru i cukier waniliowy. Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Do masy jajecznej wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Przełożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o średnicy 25 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut.

Jabłka obrać, pokroić w kostkę, włożyć do garnka, wlać szklankę wody i gotować do miękkości. Następnie wsypać galaretki pomarańczowe, dokładnie wymieszać, w razie potrzeby dosłodzić, odłożyć do stężenia.

KROK 2: Tężejącą galaretkę z jabłkami wyłożyć na zimny biskopt, włożyć do lodówki.

KROK 3: Galaretkę cytrynową rozpuścić w 1 szklance gorącej wody, oziębic.

Śmietankę ubić na sztywno, dodać połowę wystudzonej galaretki, zmiksować. Następnie wsypać startą na tarce czekoladę, wymieszać łyżką.

KROK 4: Szybko wyłożyć na masę jabłkową, wyrównać.

Do pozostałej galaretki cytrynowej wlać pół szklanki wrzącej wody, wymieszać, oziębic i tężejącą wylać na ciasto.

KROK 5: Tak przygotowane ciasto włożyć do lodówki na kilka godzin.