





Lekki jabłecznik z bitą śmietaną

 Renixx

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

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 2 szt.	cukier - 1-2 łyżka
mąka tortowa - 2 łyżka	bita śmietana: -
cukier - 2 łyżka	śmietana kremowa 36% - 1 szklanka
cukier z wanilią - 1 łyżeczka	cukier puder - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka	żelatyna deserowa - 2 łyżeczka
sól - - szczypta	ekstrakt waniliowy - 0,5 łyżeczka
mus jabłkowy: -	dodatki: -
jabłka - 1 kg	wiórki kokosowe - - trochę
galaretka wiśniowa - 1 opakowanie	kolorowa posypka - - trochę
żelatyna deserowa - 2 łyżeczka	poncz: -
woda - 0,5 szklanka	sok z pomarańczy - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po łyżce cukru i cukier z wanilią. Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 25 cm. i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec około 15 minut.

KROK 2: Żelatynę zalać resztą zimnej wody gdy napęcznieje, podgrzać. Obrane jabłka zetrzeć na grubej tarce, wsypać do rondla, dodać 2 łyżki wody, rozgotować. Do gorącego musu wlać płynną żelatynę i wsypać galaretkę w proszku. Bardzo dokładnie wymieszać, (w razie potrzeby dosłodzić) odłożyć do stężenia.

KROK 3: Z upieczonego biszkopta usunąć wierzchnią skórkę, skropić sokiem

z pomarańczy, wyłożyć tężejący mus.

KROK 4: Żelatynę wymieszać z 3 łyżkami zimnej wody, napęczniałą podgrzać, ostudzić. Schłodzoną śmietaną ubić na puch dodając pod koniec cukier puder, płynną żelatynę i ekstrakt z wanilii. Wszystko razem wymieszać i wyłożyć na ciasto.

KROK 5: Boki ciasta posypać wiórkami kokosowymi po wierzchu posypać posypką waflową.