Biszkopt z jabłkami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

45 min

12 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa - 250 g
- jaja - 5 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- aromat pomarańczowy - 1 łyżeczka
- ksylitol - 1/2 szklanka
- wanilia mielona - 1/2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- jabłka - 4 szt.
- dżem z pomarańczy - 8 łyżeczka
- cukier puder lub ksylitol puder - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Do ciasta zamiast jabłek mogą pójść gruszki lub na zmianę gruszka z jabłkiem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obierz ze skórki, przetnij na pół i wykrój gniazda nasienne.

Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Żółtka oddziel od białek. Ubij pianę z białek ze szczyptą soli. Następnie dodaj stopniowo ksylitol i ubij. Teraz dodaj po jednym żółtku, aromat pomarańczowy i wanilię. Na koniec dodawaj (na małych obrotach ustawiając mikser) po łyżce mąki.

Ciasto wylej do tortownicy wyłożonej papierem. Na wierzch ułóż jabłka. Piecz 40 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu na każdą połówkę jabłek połóż dżem pomarańczowy (u mnie

z gorzkich pomarańczy) Posyp cukrem pudrem.