Biszkopt z jabłkami i bitą śmietaną

Tylko z Natury

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

CIASTO -
jaja - 8 szt.
cukier - 8 łyżka
mąka pszenna typ 390 - 8 łyżka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 torebka
MASA JABŁKOWA -
jabłka - 2 kg
galaretka cytrynowa - 2 szt.
cukier - do smaku
żelatyna - 1 łyżeczka
BITA ŚMIETANA -
śmietana 30% - 1/2 litr
cukier puder - 3 łyżka
żelatyna - 4 łyżka
woda - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywno. Porcjami dodawać cukier kryształ i cukier waniliowy ubijając. Następnie dodać żółtka. Lekko przemieszać łyżką. Mąkę pszenną wymieszać z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, dodać do masy - bardzo delikatnie wymieszać.
Wylać do formy, piec około 30 minut w temp. 175 stopni C. Nie otwierać piekarnika podczas pieczenia !

KROK 2: Jabłka obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, odcisnąć lekko sok, dusić pod przykryciem. Do rozgotowanych jabłek dodać cukier, suche galaretki i łyżeczkę żelatyny, dokładnie wymieszać. Przestudzić. Przestudzone jabłka wyłożyć na biszkopt, pozostawić do całkowitego wystygnięcia.

KROK 3: Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki wrzącej wody, przestudzić. Śmietanę ubić z cukrem pudrem, ubijając wlać rozpuszczoną żelatynę. Ubijać.
Śmietanę wyłożyć na biszkopt z jabłkami zupełnie zimnymi wyrównać i posypać czekoladą.