Biszkopt z musem jabłkowym i kremem

Stokrotka

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Biszkopt -
jajka - 8 szt.
mąka tortowa - 20 dag
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
cukier - 20 dag
cukier waniliowy - 1 łyżka
olej - 1 łyżka
szczypta soli -
Bita śmietana -
śmietanka 30% - 2,5 szklanka
cukier puder - 2 łyżka
woda - 1 szklanka
galaretka cytrynowa - 3 opakowanie
Mus z jabłek -
jabłka - 1 kg
galaretki brzoskwiniowe - 3 opakowanie
woda - 1 szklanka
cukier do smaku -
Poncz -
woda - 150 ml
sok z cytryny - 2 łyżka
cukier - 1 łyżeczka
Pozostałe produkty -
kilka biszkoptów -
czekolada - 5 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane jabłka wsypać do rondla, wlać szklankę wody, rozgotować. Zmiksować, dokładnie wymieszać z galaretką, dosłodzić, odłożyć do stężenia.

KROK 2: Żółtka oddzielić od białek. Białka ze szczyptą soli, cukrem i cukrem waniliowym ubić na sztywno. Następnie ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać do masy jajecznej, dodać olej, delikatnie wymieszać. Ciasto przelać do wyłożonej pergaminem blaszki i wstawić na 10-12 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Zimny biszkopt przekroić na 2 blaty.

KROK 3: Oba blaty skropić ponczem

przygotowanym z wody, cukru i soku z cytryny. Na jeden blat wyłożyć tężejący mus z jabłek, odłożyć do lodówki do stężenia

KROK 4: Galaretki rozpuścić w szklance wrzącej wody, przestudzić. Schłodzoną śmietankę ubić z cukrem pudrem. Następnie ciągle ubijając wlać płynną galaretkę.

KROK 5: 2/3 kremu wyłożyć na zimny mus z jabłek i przykryć drugim biszkoptem.

KROK 6: Resztą kremu posmarować ciasto po wierzchu, posypać pokruszonymi biszkoptami i polać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą. Odłożyć do lodówki do stężenia.