Ciasto z musem owocowym

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
jajka - 2 szt.
białka - 3 szt.
cukier - 4 łyżka
mąka pszenna - 4 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
cukier waniliowy - 1 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
jabłka - 1/2 kg
galaretka agrestowa - 2 szt.
truskawki - 1/2 kg
galaretka truskawkowa - 2 szt.
mleko - 3 szklanka
żelatyna spożywcza - 5 łyżeczka
cukier - 2 łyżka
biszkopty okrągłe - 3 szt.
aromat cytrynowy - do smaku

Dodatkowe info:

Ciasto z musem owocowym jest efektowne i bardzo smaczne. Mus można przygotować z innych owoców.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Włożyć do garnka, wlać 700 ml wody i gotować do miękkości (nie rozgotować jabłek). Wsypać galaretki agrestowe, dokładnie wymieszać, odłożyć do stężenia.

KROK 2: Do drugiego garnka wsypać truskawki bez szypułek, wlać 700 ml wody, gotować 3-4 minuty. Dodać galaretki truskawkowe, wymieszać i zmiksować. Pozostawić w chłodnym miejscu. 3 szkl mleka zagotować, wymieszać z cukrem i żelatyną. Doprawić do smaku odrobiną aromatu cytrynowego, oziębić w lodówce.

KROK 3: Białka ubić na sztywną pianę dodając stopniowo po łyżce cukru i cukier waniliowy. Następnie nie przerywając ubijania dodać po 1 żółtku. Mąki wymieszać z proszkiem do

pieczenia, przesiać do ciasta, delikatnie wymieszać. Ciasto wyłożyć na przygotowaną blaszkę lub kwadratową tortownicę o wymiarach 25/25 cm. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut.

KROK 4: Na zimny biszkopt wyłożyć tężejącą galaretkę z jabłkami, odłożyć do lodówki.

KROK 5: Następnie wyłożyć tężejące mleko i znów odłożyć do lodówki.

KROK 6: Gdy mleko stężeje wyłożyć mus truskawkowy.

KROK 7: Posypać pokruszonymi biszkoptami. Odłożyć do lodówki do całkowitego stężenia.