Szybki jabłecznik biszkoptowy

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

Mąka pszenna lub mieszanka bezglutenowa - 250 g
Cukier - 200 g
Jajka ekologiczne - 4 szt.
Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Ekstrakt cytrynowy - Kilka kropli
Jabłka najlepiej antonowki lub szara reneta - 4-5 szt.
Polewa: masło - 100 g
Polewa: cukier trzcinowy - 80 g
Polewa: kakao - 3-4 łyżka
Polewa: mleko - 2-3 łyżka
Kwiaty jadalne i zioła do dekoracji -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka myjemy i kroimy w kostkę. Tortownicę o średnicy 24-26 cm wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy masłem i posypujemy bułką tartą, wykładamy pokrojone jabłka.

KROK 2: Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy do jaj. Mieszamy, dodajemy ekstrakt cytrynowy i znowu mieszamy.

KROK 3: Masę wykładamy na jabłka i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

KROK 4: Pieczemy 40-45 minut. Jak przestygnie przewracamy do góry nogami. Przygotowujemy polewę. W rondelku rozpuszczamy masło z cukrem, dodajemy kakao i mleko, mieszamy i polewamy ciasto .

KROK 5: Dekorujemy świeżymi kwiatami i ziołami wg uznania.

KROK 6: Podajemy z dobrą kawą.