
Torcik jabłkowy bez pieczenia

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3069 razy.

25 dag masła lub margaryny,

2 żółtka,

50 dag jabłek,

20 dag biszkoptów,

1 opakowanie galaretki owocowej,

20 dag (niepełna szklanka) cukru,

olejek waniliowy

Masło lub margarynę utrzeć z żółtkami i cukrem, dodać kilka kropli olejku waniliowego, wymieszać. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce o dużych otworach i szybko wymieszać z utartą masą. Dno tortownicy wyłożyć szczelnie biszkoptami. Na biszkoptach umieścić masę jabłeczną. Tortownicę wstawić do lodówki. Przygotować galaretkę według przepisu na opakowaniu, zmniejszając o 1/3 ilość wody. Tężejącą galaretką zalać torciki. Całość zastudzić w lodówce. Zamiast galaretki można wierzch torciku posypać posiekanymi orzechami, rodzynkami, udekorować owocami z syropu itp.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>