
Jabłecznik z bitą śmietaną

Dodano: 2004-12-26 23:06:18

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5948 razy.

Biszkopt:

3 jajka,

3 łyżki cukru,

3 łyżki mąki pszennej,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Masa:

1,5 kg jabłek,

1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej.

Ponadto:

250 ml śmietany (30%),

50 g czekolady mlecznej,

1 łyżeczka cukru waniliowego,

tłuszcz do wysmarowania blaszki.

Biszkopt:

1) Jajka ubić z cukrem.

2) Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do ubitych jaj.

3) Ciasto wlać do wysmarowanej tłuszczem blaszki o wymiarach 25x40 cm.

4) Piec w temp. 160 st.C przez około 20 minut.

Masa:

1) Jabłka obrać, pokroić w kostkę, zalać 125 ml wody i dusić pod przykryciem.

2) Do miękkich jabłek dodać mąkę rozproszoną w 150 ml wody. Zagotować.

Jabłecznik z bitą śmietaną:

1) Na ostudzony biszkopt w blaszce wyłożyć masę.

2) Śmietaną schładzać przez 2-3 godz. w lodówce, a następnie ubić z cukrem waniliowym.

3) Czekoladę zetrzeć na tarce grubych oczkach.

4) Bitą śmietaną rozproszoną na masie i posypać startą czekoladą.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.venus1@wp.pl>

bardzo fajny przepis tylko z tymi numerkami głupio

Nadesłał(a): smakosz 2006-03-26 11:03:58