
TORCIK JABŁKOWY

Dodano: 2006-08-19 12:10:20

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1811 razy.

- galaretka o smaku agrestowym, 2 opakowania
- galaretka o smaku pomarańczowym, 1 opakowanie
- 3-4 winne jabłka
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 3 jajka
- 1 szkl. cukru pudru
- 1 kostka masła
- biszkopty
- sok z połowy cytryny.

Galaretki agrestowe rozpuścić w 1 szkl. wrzącej wody, pozostawić do ostudzenia. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i połączyć z zimną Galaretką agrestową i cynamonem. Galaretkę pomarańczową rozpuścić w 1 szkl. wody, schłodzić. Jajka ubić z cukrem pudrem na parze, ostudzić. Masło utrzeć. Do utartego masła dodawać stopniowo masę jajeczną. Do masy dodać jabłka z Galaretką agrestową. Dno tortownicy wyłożyć biszkoptami nasączonymi 1/2 szkl. wody z sokiem z cytryny. Na biszkopty wyłożyć masę jabłkową. Wstawić do lodówki do stężenia. Torcik polać Galaretką pomarańczową. Chłodzić w lodówce około 3 godzin. Czas chłodzenia: 3 godziny.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>