

# Super jabłecznik

## Składniki na biszkopt:

- 3 jajka
- 60 g mąki pszennej (tortowej)
- 60 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Składniki na masę jabłkową:

- 1,6 kg jabłek
- 200 g cukru
- 350 ml wody
- sok z 1,5 cytryny
- 3 jajka
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2 x 40 g)



## Składniki na masę śmietanową:

- 330 ml śmietanki kremówki (30%)
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 galaretko o smaku pomarańczy
- 200 ml wrzątku do galaretki

## Dodatkowo:

- 50 g orzechów włoskich drobno posiekanych

**Wykonanie biszkoptu** - białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 15 min (grzałki góra, dół), w temperaturze 160 - 170°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę i ponownie wkładamy do blaszki, wyłożonej nowym papierem do pieczenia. Tak przygotowaną blaszkę odstawiamy na chwilę.

**Warstwa jabłkowa** - jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce o dużych oczkach. Przekładamy do garnka (najlepiej o szerokim dnie) i stawiamy na gazie na małym ogniu. Dodajemy cukier, wodę, sok z cytryny, doprowadzamy do zagotowania. Gotujemy jeszcze w garnku przez około 5 min. W międzyczasie, w miseczce mieszamy dwa budynie śmietankowe z jajkami. Po około 5 min gotowania jabłek, dodajemy do nich małym strumieniem budynie z jajkami, cały czas mieszając. Gotujemy jeszcze przez kilka minut, aż będą wychodzić bąbelki pary z masy wtedy mamy pewność, że masa się zagotowała.

Taką gorącą masę wylewamy na przygotowany biszkopt i rozprowadzamy po całej powierzchni, wierzchnie równając. Blaszke odstawiamy do całkowitego wystudzenia masy jabłkowej.

**Masa śmietanowa** – do miski wlewamy śmietankę kremówkę i ubijamy na pół sztywno. Następnie dodajemy cukier puder i wszystko dobrze mieszamy. Na koniec małym strumieniem wlewamy wcześniej przygotowaną płynną zimną galaretkę pomarańczową i dokładnie miksujemy mikserem do połączenia się składników.

Masę śmietanową wlewamy do foremki na zimną masę jabłkową, w razie potrzeby rozprowadzamy po całej powierzchni foremki. Takie ciasto wkładamy do lodówki na około 40 min, by ścięła się górna warstwa.

Na koniec wierzchnie ciasta posypujemy drobno posiekаныmi orzechami włoskimi. Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na 12 godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

