

## JABŁECZNIK Z PIANKĄ

porcja na tortownicę

SKŁADNIKI:

- 5-7 jabłek średniej wielkości
- 2 galaretki cytrynowe
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 cukier waniliowy
- 14 łyżek cukru
- 250 ml śmietany 30%
- 1 paczka biszkoptów

PRZYGOTOWANIE:

1. 1 galaretka + cynamon rozpuścić w 100 ml gorącej wody- wystudzić
2. 1 galaretka + cukier waniliowy + 5 łyżeczek cukru rozpuścić w 250 ml wody – wystudzić
3. jabłka obrać, pokroić w kostkę, wrzucić do garnka + 9 łyżek cukru, prażyć 15 min, pod koniec prażenia dodać  $\frac{3}{4}$  szkl. wody i gotować jeszcze 3-5 min, dodać wystudzoną galaretkę z poz. 1 – odstawić do wystudzenia
4. biszkopty ułożyć na dnie tortownicy
5. wystudzoną masę przełożyć do tortownicy i włożyć do lodówki
6. śmietanę ubić na sztywno, po trochu dodając tężejącą galaretkę z poz. 2, tak przygotowaną masę przełożyć na jabłka i odstawić do lodówki. Przed podaniem można posypać startą gorzką czekoladą.