

Ciasto jabłkowe na zimno

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny znany wszystkim jabłecznik . Nawet prosty.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1,5 kg jabłek -
- 5 łyżek cukru pudru -
- 4 łyżki żelatyny -
- 1 galaretka agrestowa -
- 1/2 kostki margaryny Palma -
- 1 jajko -
- Paczka okrągłych biszkoptów(ok. 20 dag) -
- 1 galretka pomarańczowa -

Przydatne akcesoria:

Tortownica (duża), tarka, miski

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obrane jabłka zetrzeć na tarce o grubych oczkach, następnie przesmażyć na małym ogniu. Gdy jabłka będą gorące wsypać cukier puder, żelatynę i galaretkę agrestową (w proszku). Wszystko dokładnie wymieszać i wystudzić. Gdy masa ostygnie dodać miękką margarynę i jajko. Całość zmiksować.
Dużą tortownicę wyłożyć biszkoptami, na to dać masę jabłkową, a na wierzch wylać tężejącą galaretką pomarańczową, rozpuszczoną wg przepisu na opakowaniu.
Ciasto przechowywać w lodówce.

Jak podawać?

Schłodzony