

CIASTO JABŁKOWE Z JOGURTEM TRUSKAWKOWYM Z NUTĄ MUSU
ORAZ DODATKIEM BORÓWEK I TRUSKAWEK



Opis wskazówki

Pyszne ciasto jabłkowe idealne na każdą porę roku , szybkie do zrobienia i do zjedzenia .

Składniki:

Biskopt:

6 jajek, osobno żółtka i białka 3/4 szklanki cukru pudru

1 szklanka mąki

1 łyżeczka proszku od pieczenia

1/2 łyżeczki aromatu śmietankowego

Masa jabłkowa:

1,5kg jabłek

1 opakowanie galaretki ananasowej lub agrestowej, gruszkowej

1 łyżka masła

1/3 szklanki cukru Masa jogurtowa:

2 duże jogurty naturalne (razem około 700g)

2 opakowania galaretki truskawkowej

Mus malinowy:

ok. 400 g malin (u mnie mrożone)

sok z połowy cytryny

pół szklanki cukru

Śmietana do dekoracji:

30 % śmietany 250ml

2 łyżki cukru pudru

40 ml ciepłej wody łyżka żelatyny

Biskopt:

1. Białka ubić na sztywną pianę. Stopniowo dodawać cukier puder ciągle miksując.

2. Dodać żółtka, aromat i wymieszać krótko mikserem ustawionym na najniższych obrotach. Na wierzch przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i bardzo krótko, delikatnie wymieszać.

3. Ciasto przełożyć do blaszki o wymiarach 25×36 cm (może być nawet trochę większa) wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej masłem i posypanej mąką. Wyrównać i wstawić do piekarnika nagrzanego do 160oC na funkcji termoobiegu (na funkcji góra-dół 180oC). Piec przez około 50-55 minut. Po wyjęciu odstawić do ostygnięcia.

Masa jabłkowa:

4. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami.

5. Starte jabłka przełożyć do rondelka, dodać cukier, masło i podgrzewać przez około 4-5 minut, mieszając, aż jabłka zmiękną. Dodać galaretkę w proszku i mieszać, aż się galaretka rozpuści, zdjąć z ognia.

6. Ciepłe jabłka przełożyć na biskopt i wyrównać, odstawić do ostygnięcia.

Masa jogurtowa:

7. Dwie galaretki truskawkowe rozpuścić w jednej szklance gorącej wody. Odstawić do przestygnięcia.

8. Przestygniętą galaretkę wymieszać z jogurtem i rozprowadzić masę jogurtową na ostygniętych jabłkach.

Ciasto wstawić do lodówki na 1-2 godziny, aby masa jogurtowa trochę stężała. Mus malinowy: Maliny wrzucić do garnka, dodać cukier i sok z cytryny. Gotować na wolnym ogniu kilka minut (ja miałam maliny mrożone i gotowałam dłużej, aby odparować nadmiar wody). Gotowy mus zmiksować i przetrzeć przez sito, żeby pozbyć się pestek. Wystudzić. Śmietana do dekoracji:

Przygotuj mocno schłodzoną śmietankę 30%. Na każde 250 ml śmietanki przygotuj 2 łyżeczki cukru pudru i płaską łyżeczkę żelatyny rozpuszczonej w 40 ml ciepłej wody. Wlej śmietankę do wysokiego naczynia i zacznij ubijać mikserem. Kiedy śmietanka zacznie się pienić, wsyp cukier puder. Ubijaj do uzyskania pożądanej konsystencji. Do ubitej śmietany dolej rozpuszczoną

tażająca żelatynę i wymieszaj. Bita śmietana z żelatyną dłużej zachowuje kształt i konsystencję. Żelatyna nie jest konieczna, jeżeli