

KILIMANDŻARO

Przepis dodany przez użytkownika ewelcia1987

Polecam bardzo dobre ciasto, które nie jest ani trudne w wykonaniu, ani pracochłonne!!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jaj - 8
- cukru - 20 dag
- mąka pszenna - 6 łyżka(i)
- kakao - 4 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- jabłka - 1 kg
- galaretki - 2 op.
- masło - 1 łyżka(i)
- mleko - 0,5 l
- żółtka - 2
- mąka pszenna - 2 łyżka(i)
- mąka ziemn. - 2 łyżka(i)
- masło - 1 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. CIASTO BISZKOPTOWE UPIEC 2 PLACKI LUB JEDEN I PRZEKROIĆ. BIAŁKA UBIĆ NA SZTYWNO, DODAC CUKIER I ŻÓŁTKA, DODAC, MAKĘ ZMIĘSZANĄ Z PROSZKIEM DO PIECZENIA, NA KONCU KAKAO, I LEKKO WYMIESZAC. WYLAĆ NA FORMĘ DO PIECZENIA. PIEC W TEMP. 160-180 STOPNI OK. 30-40 MIN.

JABŁKA OBRAĆ, ZETRZEĆ NA TARCE O GRUBYCH OCZKACH, MASŁO ROZTOPIĆ, DODAC JABŁKA, CHWILĘ SMAŻYĆ, DODAC SUCHĄ GALARETKĘ, WYMIESZAĆ I JESZCZE CHWILĘ SMAŻYĆ.

Z MLEKA, CUKRU, ŻÓŁTEK, MAKI UGOTOWAĆ BUDYŃ. MASŁO UTRZEĆ, DODAJĄC PRZESTUDZONY BUDYŃ I KOSTKĘ MASŁA.

PRZEŁOŻENIE CIASTA:

CIASTO CIEMNE - MASA JABŁKOWA - MASA BUDYNIOWA - CIASTO CIEMNE -
POLEWA