

ciasto "Niebo"



Autor: **KORAL**
Przepisów: **879** Ocena: **18359**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt :mąka pszenna 1 szklanka
- cukier 1 szklanka
- 5 jajek
- 1 łyżeczka cynamonu
- Masa jabłkowa : 1 kg jabłek
- sok z cytryny 2 łyżeczki
- masa orzechowa : orzechy 250 g
- gorące mleko 1 szklanka
- masło 250 g
- miód 2 duże łyżki
- cukier puder 50-80 g
- orzechy włoskie do ozdoby

Sposób przygotowania:

1 Biskopt

Jaja ucieramy z cukrem do białości.

Mieszamy cynamon z mąką i powoli dosypujemy do jajek.

Ciasto przekładamy w tortownicy 20-22 cm, lub dwóch mniejszych form.

Pieczemy około 40 minut.

MASA I

Jabłka obieramy kroimy w paseczki ,wrzucamy do garnka i dusimy z odrobiną wody i sokiem z cytryny. Masa powinna być dość kwaśna.

MASA II

Orzechy mielimy .Do zagotowanego mleka dodajemy miód zalewamy orzechy.Ucieramy masło najpierw z cukrem , a następnie z orzechami.

Ostudzony biskopt przekrawamy na dwie lub trzy części.

Każdą część pokrywamy najpierw zimnymi jabłkami potem kremem orzechowym.Dekorujemy połówkami orzechów i wstawiamy do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: