

Lekki torcik na Dzień Babci



Autor: **hajduczek-naturalnie**
Przepisów: **387** Ocena: **4907**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 jajko, oddzielnie białko i żółtko
- szczypta soli
- 25 g cukru
- 15 g mąki (użyłam orkiszowej, może być pszenna)
- 10 g skrobi ziemniaczanej
- półlitrowy słoik musu jabłkowego, około 500 g
- 2-3 łyżki cukru, jeśli mus nie był wcześniej słodzony
- 1/3 szklanki zimnej wody
- 1 kopiasta łyżka skrobi ziemniaczanej (25 g)
- 1 kubeczek śmietanki kremówki 30% (200 g)
- 1 kopiasta łyżka cukru pudru
- 1 opakowanie śmietan-fixu
- gorzkie kakao lub starta czekolada do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Piekarnik nagrzać do 175 stopni.
Przygotować tortownicę o średnicy 18 cm – na dnie położyć wycięty odpowiednio krążek papieru do pieczenia, boków tortownicy nie natłuszczać niczym. Po suchych ściankach biszkopt lepiej się „wspina” i ładnie wyrasta.



- 2 Biało ubić z małą szczyptą soli na sztywną pianę. Do piany dodać cukier i ubijać jeszcze przez chwilę.



- 3 Po chwili, wciąż ubijając, dodać żółtko, a gdy wymiesza się z pianą – także obie mąki, miksować jeszcze przez krótką chwilę, aż mąka się wmiesza, ale piana nie opadnie.



- 4 Ciasto wlać do tortownicy, wyrównać powierzchnię i piec do zrumienienia w 175 stopniach.

Trwa to zwykle 12-15 minut.



- 5 Po wyjęciu z piekarnika wystudzić w formie.



- 6 Zimny biskopt oddzielić cienkim nożem od boków formy, otworzyć ją, wyjąć ciasto i przewrócić spodem do góry, aby można było odkleić papier. Biskopt ponownie umieścić na dnie tortownicy i zapiąć obręcz.



- 7 Mus jabłkowy wyłożyć do rondelka, dodać cukier i doprowadzić do wrzenia na małym ogniu. Spróbować, czy poziom słodczy jest wystarczający (ja zawsze wolę bardziej kwaśne, ale niektórzy lubią słodsze desery, jednak warstwa jabłkowa nie powinna ociekać słodyczą). Skrobię ziemniaczaną rozmieszać w zimnej wodzie i wlać do gotującego się musu, mieszając. Po chwili masa zageęsi się jak rodzaj kisielu, a gdy ponownie zawrze – wylać ją na biszkopt, wygładzić wierzch i pozostawić do wystudzenia.



- 8 Schłodzoną śmietankę wlać do wysokiego naczynia, krótko ubić, po czym dodać cukier puder i zagęstnik w proszku, ubijać krem do osiągnięcia zadowalającej gęstości. Wyłożyć go na zastygniętą warstwę jabłkową, wyrównać powierzchnię i schłodzić.



- 9 Do chwili podania przechowywać w lodówce.



- 10 Wierzch można na koniec oprószyć gorzkim kakao albo wiórkami startej czekolady. Albo podać bez dodatkowych ozdób, i tak będzie pysznie.



Twoje notatki do przepisu: