

# Wielokropek jabłkowo - mandarynkowy



Autor: **marianna1289**  
Przepisów: **410** Ocena: **2063**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

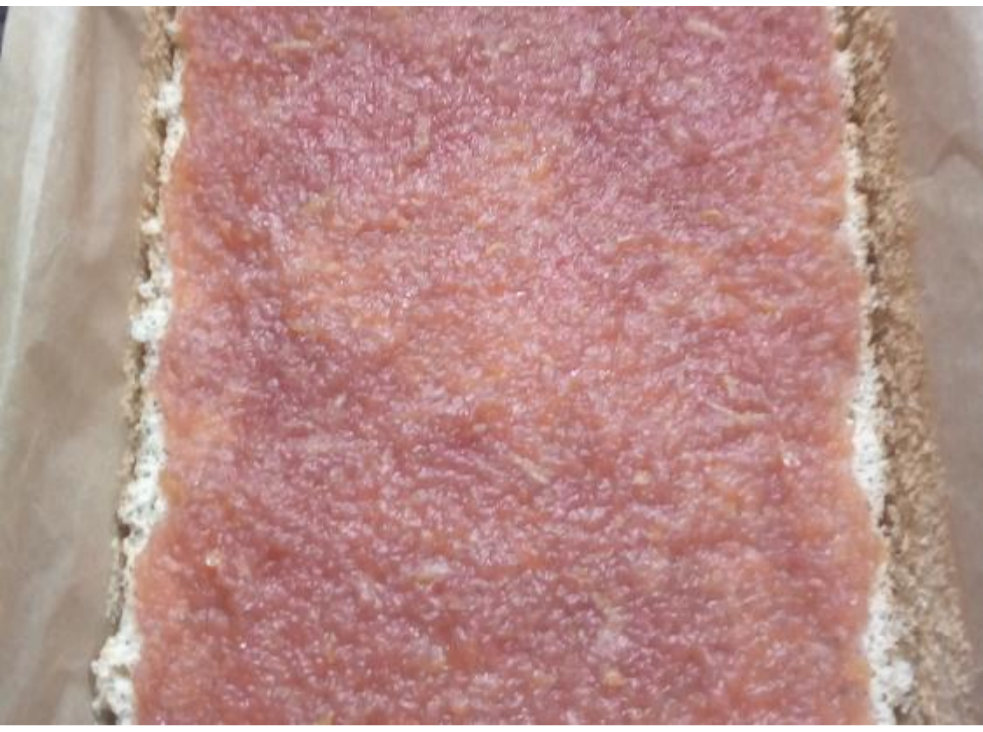


## Składniki:

- Jajka kurze - 5 szt
- Cukier kryształ - 20 dag
- Mąka tortowa - 20 dag
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Mak - 3 łyżki
- Mandarynki - 6 szt.
- Jabłka smażone - 280 g - 1 słoiczek
- Galaretka o smaku malinowym - 1 szt.
- Galaretka o smaku pomarańczowym - 2 szt.
- Śmietana 30% - 250 ml
- Czekolada gorzka - 1/2 tabliczki
- Mleko - 3 łyżki
- Wiórka kokosowe do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić na puszysto z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masę jajeczną połączyć z mąką i proszkiem, na końcu dodać mak i jeszcze raz wymieszać. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni. Blaszke 35 x 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto, wstawić do piekarnika, piec 20 minut lub do suchego patyczka. Wystudzić. Przekroić na połowę.
- 2 Jabłka przesmażyć i wymieszać z galaretką malinową, wyłożyć na ciasto.



- 3 Galaretki pomarańczowe rozpuścić w 2 szklankach gorącej gotowanej wody pozostawić do stężenia. Mandarynki obrać, zblendować. Śmietanę ubić na puszysto, dodać mus mandarynkowy, wymieszać, dodać tężejącą galaretkę, wymieszać i wyłożyć na ciasto.



- 4 Przykryć drugą połową ciasta. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodając mleko, wówczas polewa lepiej rozprowadza się po cieście, posypać wiórkami kokosowymi.
- 5 Schłodzić w lodówce, podzielić na porcje.



Twoje notatki do przepisu: