

Ciasto z musem jabłkowym i bitą śmietaną

Czas wykonania: 1 h 30 min **Ilość porcji:** 20 kawałków (forma 22 x 27 cm)

Składniki na biszkopt:

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 2 szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki oleju
- 4 łyżki wody
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Mus jabłkowy:

- 1 kg jabłek (u mnie Ligol)
- 1 galaretka cytrynowa
- 100 g cukru (w zależności od rodzaju jabłek)
- ¼ szklanki wody

Bitą śmietaną:

- 500 ml śmietanki 30-36%
- 2 śmietan-fixy
- 4 łyżki cukru pudru

Dekoracja:

- 3 kostki mlecznej lub gorzkiej czekolady



Przygotowanie:

Biszkopt:

Jajka utrzeć z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiać do ubitych jajek i na średnich obrotach miksera połączyć ze sobą. Dodać pozostałe składniki. Ciasto wyłożyć na blaszkę (forma 22 x 27 cm) wyłożoną papierem do pieczenia i piec 45 - 50 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka).

Mus jabłkowy:

Jabłka obrać i pokroić w niewielką kostkę. Gotować pod przykryciem z cukrem i wodą do czasu, aż jabłka zmiękną (około 20 minut). Następnie wsypać galaretkę i energicznie mieszać przez 3-5 minut, aby galaretka się dobrze rozpuściła.

Mus wystudzić.

Bitą śmietana:

Śmietanę kremówkę ubić z cukrem pudrem i usztywniaczem.

Na wystudzony biszkopt nałożyć mus, następnie bitą śmietanę i wszystko posypać startą czekoladą.

Smacznego:)