Ciasto Zielone Jabłuszko

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

Spód:

- Biszkopty podłużne – około 170 g
- Sok ananasowy – około 100 ml

Nadzienie:

- Prażone jabłka – 2 słoiki po 860 g
- Galaretka Gellwe o smaku zielone jabłuszko – 2 opakowania
- Sok ananasowy – 350 ml

Wierzch:

- Śmietanka kremówka 30% lub 36% – 500 ml
- Cukier Wanilinowy Gellwe – 2 łyżeczki
- Śmietanex Gellwe – 2 łyżeczki
- Cukier puder – 3 łyżki

Sposób przygotowania

1. Do rondelka wlej 350 ml soku ananasowego i zagotuj. Galaretki Gellwe wsyp do miski, zalej gorącym sokiem i dokładnie mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia.
2. Formę o wymiarach 25 × 25 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na dnie ułóż warstwę podłużnych biszkoptów i nasącz je sokiem ananasowym.
3. Do prażonych jabłek dodaj w dwóch partiach wystudzoną galaretkę. Po każdym dodaniu dokładnie wymieszaj szpatułką, aż składniki się połączą.
4. Masę jabłkową wstaw do lodówki na około 25 minut, kontrolując jej konsystencję. Gdy zacznie lekko tężeć, wyłóż ją na biszkoptowy spód i wyrównaj. Ponownie wstaw do lodówki na około 20–30 minut.
5. Schłodzoną śmietankę kremówkę ubij na sztywno z cukrem pudrem, Cukrem Wanilinowym Gellwe oraz Śmietanexem Gellwe.
6. Ubitą śmietankę równomiernie wyłóż na warstwę jabłkową i wyrównaj. Gotowe ciasto wstaw do lodówki na minimum 4–5 godzin, a najlepiej na całą noc.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto Zielone Jabłuszko

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g