

Ciasto Zielone Jabłuszko



czas przygotowania: **60 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

Spód:

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

Nadzenie:

- 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 Waniilinowy 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 wsymp do miski, zalej gorącym sokiem i dokładnie mieszaj do całkowitego rozpuszczenia. Odstaw do wystudzenia.
- 2 Formę o wymiarach 25 x 25 cm wyłóż papierem do pieczenia. Na dnie ułóż warstwę podłużnych biskoptów 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 biskoptowy spód i wyrównaj. Ponownie wstaw do lodówki na około 20–30 minut.
- 5 Schłodzoną śmietankę kremówkę ubij na sztywno z cukrem pudrem, Cukrem Waniilinowym 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 niezwykle dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g