# Deser jabłkowo-śmietankowy

czas przygotowania: **50 min**

poziom trudności: **średni**

## Składniki

**CIASTO:**

- mąka pszenna - 50 g
- kakao Gellwe - 20 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczka
- jajka (rozmiar L) - 2 sztuki
- cukier - 150 g

**MASA JABŁKOWA:**

- mus jabłkowy - 1 l
- żelatyna Gellwe - 25 g

**MASA ŚMIETANOWA:**

- śmietanka 30% - 500 ml
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna Gellwe - 20 g

**DODATKOWA:**

- biszkopty podłóżne - 150 g
- czekolada deserowa - 50 g

## Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i kakao. Jajka ubij z cukrem na puch i wymieszaj z mąką z dodatkami. Ciasto przełóż do wyłożonej, na dnie, papierem do pieczenia formy o wymiarach ok. 28 × 18 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz ok. 20 minut w temperaturze 180°C. Wystudź.

2. Przygotuj masę jabłkową. Żelatynę zalej 50 ml zimnej wody, wymieszaj i odstaw by napęczniała. Mus jabłkowy podgrzej. Do gorącego włóż żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści.

3. Przygotuj masę śmietanową. Żelatynę zalej 50 ml zimnej wody. Gdy napęcznieje, podgrzej w kąpieli wodnej i wymieszaj z kilkoma łyżkami zimnej śmietanki. Pozostałą śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem i wymieszaj z rozpuszczoną żelatyną i połową startej czekolady.

4. Na wystudzone ciasto w formie wyłóż masę śmietanową i odstaw na chwilę do lodówki by masa stężała. Następnie połóż na śmietanie masę jabłkową i przykryj biszkoptami. Odstaw do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem posyp resztą startej czekolady.

5. Smacznego!

# Produkty Gellwe użyte w przepisie
# Deser jabłkowo-śmietankowy

## Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

## Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

## Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g