



a'la SZARLOTKA

Autor: Magdalena Wojtanowicz

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Galaretki rozpuszczamy i odstawiamy. Jabłka obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Starte jabłka SUROWE - NIE SMAŻONE dodajemy do galaretki i dokładnie mieszamy. Tortownicę wykładamy papierem do pieczenia. Na dno tortownicy wykładamy biszkoptami. Na biszkopty wykładamy galaretkę z jabłkami - wyrównujemy po czym wkładamy do lodówki do stężenia. Gdy masa nam stężała to przygotowujemy krem. Mocno schłodzoną śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i schłodzony serek mascarpone - dokładnie mieszamy - nie za długo i wykładamy na stężałą warstwę galaretki z jabłkami. Wyrównujemy a wierz dekorujemy startą czekoladą. Ponownie wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia ciasta.

Wskazówki

śmietanka i serek powinna być bardzo mocno schłodzona

składniki

paczka okrągłych biszkoptów

2 galaretki pomarańczowe

2 szklanki wrzącej wody do rozpuszczenia galaretek

ok. 1 kg jabłek

300 ml śmietanki kremówki 36 % Łaciata

1 opakowanie serka mascarpone 250 g

2-3 łyżki cukru

czekolada deserowa do dekoracji

papier do pieczenia

tortownica 28 cm