



Torcik jabłkowy z bezą

Autor: Kamila O

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Z przesianej mąki, masła, żółtek, proszku do pieczenia zagnieść ciasto, schłodzić w lodówce - około 1 godziny.

Krok 2

Jabłka obrać, pokroić w kostkę. Do garnka wlać 40 ml wody i wrzucić jabłka i dusić parę minut mieszając, dodać cynamon, galaretki w proszku i manne, wymieszać, ostudzić.

Krok 3

Ciasto wyjąć, wylepić nim formę, wyłożyć masę.

Krok 4

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i kisiel. Wyłożyć na masę i wstawić do nagrzanego piekarnika, piec 45 min. w 175°C. Udekorować.

Ciasto:

500 g mąki pszennej

200 g masła Łaciate

5 żółtek

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

2 kg jabłek

2 opak. galaretki w proszku

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżka kaszy manny

Beza:

5 białek

1 szkl. cukru pudru

2 łyżki kisielu w proszku