

Jabłecznik z galaretką

Jabłecznik z galaretką to niezwykle prosty przepis na pyszny deser. Jego geneza sięga czasu studiów (wieki temu;)), kiedy wspólnie z moją współlokatorką przyrządzałyśmy go sobie dość często w akademiku. Wówczas była to wersja "bez pieczenia", gdzie spodem były ciastka biszkopty, a teraz w domowej i zdrowszej wersji piekę biszkopt. Polecam

□





Fanom jabłek polecam również [najlepszą tartę jabłkową](#). Warto wypróbować również [jagielnik z brzoskwiniami](#).

Składniki:

Biszkopt (tortownica o średnicy 24 cm):*

- 1/2 szklanki (120 ml) mąki pszennej
- 1 łyżeczka (5 ml) proszku do pieczenia
- 1/4 szklanki (60 ml) brązowego cukru
- 1/4 szklanki (60 ml) oleju
- 1 łyżka (15 ml) octu jabłkowego
- 1/3 szklanki (80 ml) mleka roślinnego

Nadzienie:

- 6 średnich jabłek
- 1 galaretka roślinna (40 g) pomarańczowa
- 2 galaretki roślinne (2 x 40 g) czerwone (np. truskawkowe lub wiśniowe)

**Zamiast piec biszkopt można ewentualnie użyć gotowych ciastek*

biszkoptowych.

Wykonanie:

Biszkopt:

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

Do większej miski przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, wsypujemy cukier i mieszamy.

W niewielkiej misce mieszamy olej, ocet i mleko roślinne aż pojawią się grudki przypominające ścięte mleko (to prawidłowa konsystencja). Dolewamy to do mieszanki z mąką i delikatnie mieszamy.

Ciasto przekładamy do tortownicy z dnem wyłożonym papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180 stopni C (ja używam termoobiegu) przez około 20 minut.

W czasie, gdy biszkopt się piecze, przygotowujemy nadzienie.

Nadzienie:

Jabłka obieramy, kroimy w niewielkie kawałki i wrzucamy na patelnię. Smażymy przez kilkanaście minut cały czas mieszając. W zależności od soczystości jabłek można dolać trochę wody (około pół szklanki), żeby jabłka się nie przypaliły. Pod koniec smażenia wsypujemy do jabłek jasną galaretkę w proszku i dokładnie mieszamy. Zestawiamy z ognia.

W czasie, gdy jabłka się smażą rozpuszczamy czerwone galaretki w wodzie i gotujemy według przepisu podanego na opakowaniu. Pozostawiamy do przestygnięcia.

Upieczony i lekko przestygnięty biszkopt układamy na dnie tortownicy (tej samej, w której go upiekliśmy). Ja zwykle odwracam biszkopt do góry dnem przed włożeniem do tortownicy.





Ewentualnie, w wersji bez pieczenia, można na dnie tortownicy ułożyć biszkopty tak, aby szczelnie zakryły dno.

Na biszkopt wykładamy usmażone jabłka wyrównując wierzch. Ja odstawiam do lodówki na kilkanaście minut, zanim przestygnie galaretka.

Jabłkowe nadzienie możemy udekorować owocami.



Następnie, delikatnie polewamy je lekko przestygniętą czerwoną galaretką (powinna już się ścinać w garnku) i wkładamy jabłecznik na kilka godzin do lodówki.



Przed wyjęciem z formy delikatnie nożem przejeżdżamy wokół ciasta, żeby lepiej odeszło od tortownicy.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**