

Uwielbiam gotować

blog kulinarny ze sprawdzonymi przepisami

[Strona główna](#) [Kontakt i współpraca](#) [SPIS POTRAW](#) [Przelicznik kuchenny](#) [Moje torty](#)

czwartek, 30 kwietnia 2015

Ciasto Zielone jabłuszko



Zielone jabłuszko to iście wiosenne, orzeźwiające ciasto na biszkoptowym spodzie przełożone warstwą jabłek z galaretką oraz lekką masą śmietankową. Wbrew pozorom jest bardzo proste do przygotowania. Zamiast piec biszkopt możecie wyłożyć formę biszkopcikami czy herbatnikami, a do jabłkowej warstwy wykorzystać ulubiony smak galaretki, niekoniecznie musi być agrestowa ;)

Wyszukiwarka przepisów na blogu

59 zł



Uwielbiam gotować
16.022 likes

Like Page

Share

Be the first of your friends to like this





Przepis własny

Ciasto Zielone jabłuszko

[blacha o wymiarach 23 cm na 37 cm]

Składniki:

- Biskopt z 3 jajek

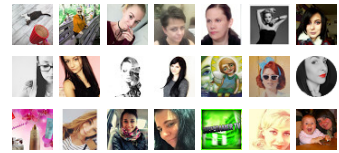
Masa jabłkowa:

- 3 zielone galaretki np. agrestowe
- 1 litr wrzątku
- 5 dużych jabłek
- połówka dużej cytryny

Masa śmietankowa:

- 400 ml śmietany 30%
- 2 łyżki cukru pudru

Followers (689) [Next](#)



[Follow](#)

O mnie



[Wyświetl mój pełny profil](#)

Popularne posty



[Naleśniki przepis podstawowy](#)



[Gołąbki w sosie pomidorowym](#)



[Kluski śląskie](#)



[Salatka z tuńczykiem i ryżem](#)



[Stripsy KFC](#)



[Pieczone ziemniaki z piekarnika](#)



[Zupa pieczarkowa](#)



[Krem budyniowy - przepis podstawowy](#)



[Duszona marchewka do obiadu](#)



[Mizeria z ogórków i śmietany](#)

Spis Potraw

- [Chleb i bułki](#) (18)
- [Ciasta](#) (270)
- [Ciasteczka i inne małe wypieki](#) (102)
- [Czekoladki i pralinki](#) (13)
- [Dania bezmięsne](#) (56)
- [Dania mięsne](#) (227)
- [Dania z ryb i owoców morza](#) (52)
- [Dania z ryżu/kaszy/makaronu](#) (118)
- [Desery](#) (129)
- [Naleśniki/placki/pancakes](#) (99)
- [Napoje](#) (51)
- [Pasty i sosy](#) (33)
- [Pierogi i kluski](#) (20)
- [Przekąski i przystawki](#) (185)

- 2 łyżeczki żelatyny

Dodatkowo:

- wiórki kokosowe do posypania

1. Masa jabłkowa: Galaretki rozpuszczam w litrze wrzątku, mieszam do całkowitego rozpuszczenia i odstawiam do ostudzenia.

2. Jabłka obieram i ścieram na tarce na dużych oczkach, skrapiam sokiem z cytryny aby nie ściemniały.

3. Do tężejącej galaretki dodaję starte jabłka, mieszam.

4. Do blachy wkładam biszkopt, na który wykładam prawie stężoną, gęstą masę jabłkową z galaretką. Nie wolno wykładać na biszkopt masy płynnej, gdyż galaretka wsiąknie w ciasto i wypiek się nie uda.

5. Masa śmietankowa: Schłodzoną śmietanę ubijam z cukrem pudrem. Żelatynę rozpuszczam w 1/4 szklanki zimnej wody, odstawiam do napęcznienia. Następnie podgrzewam żelatynę w mikrofalówce do rozpuszczenia. Ostudzoną, ale wciąż płynną żelatynę dodaję do ubitej kremówki. Dokładnie mieszam.

6. Na warstwę jabłek z galaretką wykładam masę śmietanową, wyrównuję powierzchnię łyżką. Wierzch posypuję kokosowymi wiórkami. Wstawiam ciasto do lodówki na kilka godzin.

Smacznego! :)



Autor: ilka_86 Etykiety: Ciasta, galaretka, gotowanie dla dzieci, grill, impreza, jabłka, kokos, kremówka, żelatyna

18 komentarzy:

Stodkie okruszki 30 kwietnia 2015 22:31

Coś pięknego. Az cieszy oczy :)
Pozdrawiam

[Odpowiedz](#)



TheQualietta 1 maja 2015 10:54

Już wiem jakie ciasto zrobić na niedzielę :)

[Odpowiedz](#)



TheQualietta 1 maja 2015 11:04

Czy dobrze rozumiem, że biszkopt na spód to ten z przepisu na biszkopt z 6 jaj, tyle, że z połowy składników?

[Odpowiedz](#)

- Przetwory na zimę (38)
- Salatki i surówki (204)
- Śniadania i kolacje (80)
- Tarty (16)
- Zapiekanki i pizze (66)
- Zupy i chłodniki (106)

Archiwum

▶ 2018 (14)

▶ 2017 (113)

▶ 2016 (138)

▼ 2015 (165)

▶ grudnia (12)

▶ listopada (13)

▶ października (12)

▶ września (16)

▶ sierpnia (13)

▶ lipca (13)

▶ czerwca (11)

▶ maja (14)

▼ kwietnia (15)

[Ciasto Zielone jabłuszko](#)

[Gofry przepis podstawowy](#)

[Pulpeciki w sosie pieczeniowym](#)

[Kremowa zupa czosnkowa](#)

[Semik Izaura](#)

[Oczy Carycy](#)

[Kaczka pieczona w całości](#)

[Pyszny semik śmietankowy](#)

[Salatka Leśna Polana](#)

[Zupa kukurydziana z boczkiem](#)

[Życzenia Wielkanocne](#)

[Polewa z czekolady](#)

[Babka z majonezem](#)

[Pieczeń rzymska z jajkiem](#)

[Babka kakaowo-cytrynowa](#)

▶ marca (21)

▶ lutego (10)

▶ stycznia (15)

▶ 2014 (179)

▶ 2013 (328)

▶ 2012 (413)

▶ 2011 (251)

▶ 2010 (262)

▶ 2009 (155)

Okazje

Andrzejki Dzień Dziecka [gotowanie dla dzieci](#) [grill impreza](#) [Karnawał](#) [Kinder Party](#) [Mikołajki](#) [Sylwester](#) [Tłusty Czwartek](#) [Walentynki](#) [Wielkanoc](#) [Wigilia/Boże Narodzenie](#)

Kuchnie świata

[Afryka](#) (1) [Anglia](#) (1) [Arabia](#) (2) [Austria](#) (1) [Bułgaria](#) (7) [Chiny](#) (4) [Egipt](#) (7) [Francja](#) (4) [Grecja](#) (9) [Gruzja](#) (2) [Hiszpania](#) (2) [Indie](#) (6) [Korea](#) (1) [Kuchnia Polska](#) (45) [kuchnie świata](#) (140) [Liban](#) (3) [Maroko](#) (7) [Meksyk](#) (18) [Niemcy](#) (3) [Norwegia](#) (1) [Portugalia](#) (4) [Rosja](#) (6) [Rumunia](#) (1) [Singapur](#) (1) [Stany Zjednoczone](#) (5) [Syria](#) (2) [Szkocja](#) (1) [Szwecja](#) (3) [Tajlandia](#) (13) [Tunezja](#) (2) [Turcja](#) (1) [Węgry](#) (8) [Wietnam](#) (2) [Włochy](#) (26)

Smaczneblogi.pl



Odpowiedzi



ilka_86 1 maja 2015 13:01
dokładnie tak :)

Odpowiedz

Anonimowy 1 maja 2015 21:37

no to mi chyba nie wyjdzie, dałam 3 jajka a pozostałe składniki jak do 6.

Odpowiedz



gin 2 maja 2015 11:24
Wygląda prześlicznie :)

Odpowiedz

Anonimowy 2 maja 2015 13:38

nie jest tak źle, dzisiaj po spróbowaniu dodałam śmietanę, a na drugi raz już będę wiedziała co to znaczy biszkopt z 3 jajek,

Odpowiedz

Anonimowy 2 maja 2015 19:19

Ja zrobiłam, ale galaretka wsiąkała mi w biszkopt jabłka się oddzieliły od galaretki :(

Odpowiedz



TheQualietta 6 maja 2015 19:56

No niestety, mi również ciasto się nie udało i również miałam kłopot z galaretką, która nie chciała się zsiąść do końca i też wsiąkała w biszkopt. Całe ciasto wylądowało w koszu na śmieci :(.

Odpowiedz

Odpowiedzi

Anonimowy 2 sierpnia 2017 17:54

Zgadzam się w zupełności, zawsze dodaje mniej wody by galaretka stężała... zaufałam bo liczyłam jabłka. Siedzę od 15 galaretka już w lodowce siedzi i nie tężeje, ciasto może i pyszne, ale napewno dla kogoś kto chce 24 h w kuchni siedzieć :) by wszystko stężało

Odpowiedz



ilka_86 6 maja 2015 21:39

Na biszkopt wykładam gęstą, prawie stężoną masę jabłkową z galaretką, jeśli wyłożymy płynną galaretkę wymieszaną z jabłkami to niestety ciasto wchłonie płyn i ciasto nie wyjdzie

Odpowiedz

Anonimowy 9 maja 2015 22:17

A skropienie jabłek cytryną nie spowoduje, że przez to galaretka się nie siądzie?

Odpowiedz

Odpowiedzi



ilka_86 12 maja 2015 06:55

nie, ja dość obficie skropiłam jabłka połówką dużej cytryny i galaretka dobrze stężała :)

Odpowiedz

Anonimowy 30 grudnia 2015 12:19

Witam Czy masę śmietanową mogę ubić z kremówki i ze śnieżki zamiast żelatyny.

Odpowiedz

Odpowiedzi



ilka_86 30 grudnia 2015 17:23

zamiast śnieżki radziłabym użyć 2 opak. śmietan-fixu, a jeśli już chce pani użyć śnieżki to też 2 opakowania

Odpowiedz

Anonimowy 30 grudnia 2015 21:37

Ciasto wyszło super wszystkim bardzo smakuje :)

Odpowiedz

Anonimowy 5 kwietnia 2016 21:52

Kup teraz

Kup teraz

Fc
ta
Pe

ce
e c

l
ele
Gc

M
pię
st

Fc
ta
z v

Zrobiłam to ciasto na bierzowanie syna.Super poezja smaku.Polecam wszystkim.Wyszło bezbłędnie.

[Odpowiedz](#)

Anonimowy 29 lipca 2016 14:21

Wspaniałe, boskie ciasto :) dziękuję i szczerze polecam

[Odpowiedz](#)

Wpisz komentarz...

Skomentuj jako: Unknown (Goo ▾)

[Wyloguj się](#)

[Opublikuj](#)

[Podgląd](#)

Powiadamiam mnie

Dziękuję za każdy pozostawiony wpis :)

Linki do tego posta

[Utwórz link](#)

[Nowszy post](#)

[Strona główna](#)

[Starszy post](#)

Subskrybuj: [Komentarze do posta \(Atom\)](#)

Obniżka ceny

Nowość

Nowość



Obniżka ceny

Nowość

Nowość

