

Biskuit:

4 Eier Gr. M
160 g Zucker
160 g Mehl
1,5 TL Backpulver
60 ml lauwarmes Wasser
60 ml Sonnenblumenöl

Füllung:

1 kg Äpfel (mit Schale)
1 l Wasser oder Apfelsaft
180 g Zucker
2 Pkg. Vanillepuddingpulver (=ca. 80 g)
Prise Zimt und Vanille

Oberste Schicht:

500 ml Sahne



Zubereitung Biskuitboden:

- 1) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Trennt die Eier und schlägt das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Schlägt die Eigelbe mit dem Zucker so lange schaumig, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist.
- 3) Danach lasst ihr unter Rühren langsam das Wasser und Öl einrinnen.
- 4) Vermischt Mehl und Backpulver miteinander und siebt es über den Teig. Hebt es mit einem Schneebesen vorsichtig unter. Auch der Eischnee wird untergehoben.
- 5) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech der Größe: 37x25x7 cm und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 6) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab, reinigt das Blech und gebt den Boden wieder hinein. Lasst ihn vollständig auskühlen.

Zubereitung Füllung:

- 7) In einem Topf vermischt ihr 2/3 vom Wasser mit Zucker, Zimt und Vanille und kocht diese auf.
- 8) In der Zwischenzeit schält und entkernt ihr die Äpfel. Schneidet sie in sehr kleine Stückchen. Fügt sie zum kochenden Wasser hinzu, legt einen Deckel auf den Topf, reduziert die Hitze auf Stufe 4-5 von 9 und kocht das Ganze ca. 20-30 min lang, bis die Stückchen schön weich sind.
- 9) Vermischt das übrige 1/3 Wasser mit dem Puddingpulver und gebt es zur Wasser-Apfel-Mischung dazu. Kocht daraus einen Pudding (das dauert ca. 5 min).
- 10) Den Pudding verteilt ihr sofort über dem ausgekühlten Boden. Lasst den Kuchen nun zunächst bei Zimmertemp. und anschließend im Kühlschrank auskühlen, bis die Füllung fest geworden ist.
- 11) Schlägt die Sahne steif und verteilt sie über der Apfelschicht. Stellt den Kuchen für mind. 1 Stunde in die Kühlung. Lasst es euch schmecken!

Biskvit:

4 jaja vel. M
160 g brašna
160 g šećera
1,5 vrhom ravnih kaštica praška za pecivo
60 ml tople vode
60 ml suncokretovog ulja

Fil:

1 kg jabuka (sa ljuskom)
1 l vode ili soka od jabuka
180 g šećera
2 pak. pudinga od vanilije (=ca. 80 g)
Prstohvat cimeta i vanilije

Gornji sloj:

500 ml slatkog vrhnja



Priprema biskvita:

- 1) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Jaja podijelite na bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke sa trunčićem soli istucite u čvrsti snijeg.
- 2) Žumanjke skupa sa šećerom kremasto umutite dok se ne stvori svijetlo žuta smjesa.
- 3) Postepeno dodajte vodu i ulje.
- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i prosijte ih preko smjese od žumanjaka. Suhe sastojke laganim pokretima umiješajte. Na kraju umiješajte i snijeg od bjelanjaka.
- 5) Tijesto saspite u pleh vel.: 37x25x7 cm obložen pek papirom i pecite na 175 stepeni gornji/donji grijači 20-25 min.
- 6) Provjerite čačkalicom da li je biskvit gotov. Izvadite ga iz pleha, odstranite pek papir, očistite pleh i vratite biskvit unutra. Ostavite ga da se potpuno ohladi.

Priprema fila:

- 7) U jednom loncu zagrijte 2/3 od ukupne količine vode sa šećerom, vanilijom i cimetom.
- 8) U međuvremenu ogulite i izdubite jabuke pa ih izrežite na što sitnije kockice. Dodajte ih u vrelu vodu, stavite poklopac, smanjite vatru na 4. ili 5. stepen od 9 i kuhajte 20-30 min dok jabuke ne omekšaju.
- 9) Pomiješajte preostalu trećinu vode sa pudingom i dodajte u mješavinu vode i jabuka. Skuhajte gusti puding (to traje oko 5 min).
- 10) Puding odmah raspodijelite po ohlađenom biskvitu. Kolač ostavite na sobnoj temp. da se ohladi a zatim i u frižideru dok se fil ne stegne.
- 11) Slatko vrhnje umutite u šlag i nanesite na sloj od pudinga. Stavite ponovo na jedno sat vremena na hlađenje i uživajte!