

Biskopt z borówkami i bitą śmietaną



Autor: **aga9494**
Przepisów: **61** Ocena: **619**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- biskopt:
- 5 jajek
- 3/4 szklanki mąki tortowej typ 405
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki cukru
- krem:
- 500ml śmietany 30% + śmietanfix + 2 łyżki cukru pudru
- lub 300ml mleka + opakowanie kremu śmietankowego
- 500g borówek
- poncz:
- 1/3 szklanki wody + sok z 1/4 cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: !! składniki powinny być w temperaturze pokojowej !!
Jajka rozdzielamy na białka i żółtka, białka ubijamy na sztywną pianę. Po ubiciu dodajemy po jednym żółtku a następnie po łyżce cukru. W osobnej misce przesiewamy mąki i dokładnie mieszamy. Mąki dzielimy na 3 części i powoli, po jednej dodajemy do masy jajecznej, miksując na najniższych obrotach. Dno foremki wykładamy papierem do pieczenia (boki smarujemy margaryną i odsypujemy kaszą manną) i wlewamy do niej ciasto. Biskopt pieczemy w nagrzanym piekarniku do 180°C przez około 30 minut. By biskopt był równy, po wyjęciu z piekarnika, blachę dwukrotnie rzucamy na blat z około 40 cm wysokości. Ciasto odstawiamy na parę godzin do wystygnięcia.
- 2 Biskopt kroimy na 2 części. Borówki myjemy, około 150g blendujemy i wylewamy na dolny blat biskoptu. Górny blat nasączamy ponczem.
- 3 Schłodzoną śmietaną ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru pudru i śmietanfixu lub zimne mleko ubijamy wraz z opakowaniem kremu śmietankowego. Krem lub śmietaną rozsmarowujemy na zblendowane borówki (2-3 łyżki zostawiamy), wykładamy na nie około 3/4 reszty borówek i przykrywamy górnym blatem biskoptu. Wierzch ciasta smarujemy resztą kremu i dekorujemy pozostałymi borówkami.
Ciasto przechowujemy w lodówce.
Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: