

# Biskopt z Kremem.



Autor: **BamBuska**  
Przepisów: 1 Ocena: 3

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- jajka, 4
- mąka krupczatka, 1 szklanka
- cukier, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- BITA ŚMIETANA: śmietana 36%, 500g
- cukier puder, 4 łyżki
- usztywniacz do bitej śmietany (śmietan-fix), 1 op.
- KREM: krem do tortów ajerkoniakowy( może być inny), 1 op.
- kiwi, 1szt.
- banan, 1szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 BISKOPT: Białka utrzeć z cukrem. Dodać 2 łyżki wrzącej wody. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną. Dodać ubite białka, dokładnie wymieszać. Tortownice wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wylać na tortownicę. Piec przez ok. 15-20min. w temp. 200°C.
- 2 Gotowy biskopt zostawić do ostygnięcia. Po ostygnięciu, biskopt przekroić (aby były 2 biskopty). Na jeden biskopt wyłożyć krem ajerkoniakowy, przykryć drugim biskoptem. Wcześniej zrobioną bitą śmietaną pokryć całą powierzchnię ciasta ( góra i boki). Po wysmarowaniu poukładać pokrojony banan i kiwi (plasterki).

## Twoje notatki do przepisu: