

Biskopt z owocami, galaretką i bitą śmietaną



Autor: **marysia11082**
Przepisów: **82** Ocena: **1708**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- jaja 5 szt, cukier 3/4 szkl, mąka tort. 1 szkl, kakao 2 łyżki,
- proszek do piecz. 1 łyżeczka, szczypta soli, 0,5 l. śmiet. kremówki
- galaretki owocowe 2 szt/dowolny smak/, owoce świeże lub mrożone 1,5 szkl.
- Oddzielić białka od żółtek dodać szczyptę soli i ubijać pianę dodając po trochu cukru nadal ubijać masa ma być gęsta bez widocz
- Mąkę przesiać z kakaem i proszkiem i lekko wmieszać w ubitą masę.
- Wylać na tortownicę/30cm/ wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką wstawić do piekarnika nagrzanego do 175 stopni piec 35-40
- Galaretki rozpuścić w 3 szkl przegotowanej wody kiedy zaczną tężeć dodać ulubione owoce.

Sposób przygotowania:

- 1 Upieczone i wystudzone ciasto przekroić na 2 części wyłożyć galaretkę z owocami na to 1/3 ubitej śmietany.
Przykryć 2 częścią ciasta wierzch posmarować pozostałą śmietaną posypać startą czekoladą lub wiórkami kokosowymi, wstawić na 2 godz. do lodówki.
SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: