

Biskopt z truskawkami w galaretkce



Autor: **hania33**
Przepisów: 7 Ocena: 91

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- jajka, 6 sztuk
- cukier, 1 szklanka
- mąka ziemniaczana, 1 i 1/2 szklanki
- mąka tortowa, 1 łyżka
- proszek do pieczenia, 1 mała paczka 16 g
- galaretka owocowa, 2 paczki
- truskawki, 1/2 - 1 kg
- krem może być z paczki albo śnieżka, do posmarowania biskoptu

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ubić z połową cukru, białka ubić z resztą cukru. Stopniowo dodawać białka do żółtek.
- 2 Obie mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i delikatnie dodać do masy jajecznej. Upiec biskopt. Pod koniec pieczenia zmniejszyć temperaturę w piecu, później wyłączyć i zostawić jeszcze na chwilę w piecu.
- 3 Galaretki przygotować według przepisu, wystudzić do lekkiego zastygnięcia.
- 4 Biskopt po wystygnięciu przekroić na trzy części. Jedną część posmarować kremem, poukładać truskawki. Ciasto zapiąć specjalną obręczą aby zabezpieczyć przed wypłynięciem galaretki. Wstawić do lodówki do zastygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: