

# Biskopt z wisienką



Autor: **MEG110278**  
Przepisów: **173** Ocena: **4770**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- 5 jaj, 3/4 szkl cukru, 5 łyżek mąki,
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 litrowe słoiki kompotu wiśniowego
- 3 galaretki wiśniowe, 2 budynie śmietankowe
- 2 duże op śmietany kremówki (po 400g)

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt : białka ubić na sztywną pianę z cukrem, dodać żółtka, mąkę i proszek. Wszystko dokładnie zmiksować. Przełożyć ciasto do prostokątnej formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do rozgrzanego piekarnika (180) piec ok 30-35 min. Po upieczeniu lekko uchylić piekarnik i poczekać, aż ciasto ostygnie. Wtedy biskopt nie opadnie.
- 2 Masa budyniowo-wiśniowa : z jednego kompotu odcedzić wiśnie i odłożyć do ozdobienia ciasta, a z drugiego lekko zblendować. Na kompocie ugotować budynie według przepisu na opakowaniu (czyli 0,5 litra kompotu na jeden budyń) Dodać rozdrobnione wiśnie i 1 sypką galaretkę. Wymieszać i wyłożyć masę na biskopt.
- 3 Pianka : śmietanę ubić ok 3 min mikserem, dodać tężejącą galaretkę ( 2 op rozpuścić w 2 szkl wody) Przełożyć piankę na masę wiśniową. Wstawić ciasto do lodówki. Jak pianka lekko zwiąże po ok 15 min ,udekorować wiśniami.
- 4 SMACZNEGO

## Twoje notatki do przepisu: