

Brzoskwinowiec



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8422**

> 6 os. 60 min łatwe tanie

Składniki:

- Biskopt:
- 3 jajka
- 1 szkl. cukru
- 6 łyżek gorącej wody
- 10 łyżek oleju
- 3/4szkl. mąki pszennej
- 1/2 szkl. mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Mus brzoskwinowy:
- 1 kg brzoskwiń
- 2 galaretki cytrynowe
- 4 łyżki cukru
- na wierzch 2 galaretki brzoskwinowe

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: całe jajka ubić z cukrem. Do ubitych jajek dodawać powoli gorącą wodę, olej, obie mąki i proszek do pieczenia. Blaszke wyłożyć papierem pergaminowym i wylać ciasto. Piec w 180 stopniach ok. 30-35 minut.
- 2 Mus: 2 galaretki cytrynowe rozpuścić w 1/2 l wrzątku i wystudzić. Brzoskwinie wypestkować i zmielić w blenderze dodać cukier i wystudzona galaretkę.

Przygotować galaretkę brzoskwinową zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Na wystudzony biskopt wylać mus brzoskwinowy i wstawić do lodówki żeby stężało. Gdy stężeje na wierzch wylać galaretki brzoskwinowe i ponownie wstawić do lodówki. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: