

Ciasto cytrynowy śmietankowiec



Autor: [szpileczkiibabeczkiiblog](#)
Przepisów: 329 Ocena: 2415



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Biskopt;
- 5 jajek,
- 3/4 szklanki cukru,
- 3/4 szklanki mąki pszennej,
- 1/4 szklanki budyniu(może być mąka ziemniaczana).
- Masa;
- 4 galaretki cytrynowe,
- 3 śnieżki + 3 szklanki mleka.
- Dodatkowo;
- 1 saszetka herbaty miętowej,
- sok z połowy cytryny,
- 200 ml wrzątku do zaparzenia herbaty.

Sposób przygotowania:

1 Biskopt;

Białka oddzielamy od żółtek.

Białka ubijamy na sztywną pianę, stopniowo dodajemy cukier i żółtka ciągle ubijając masę. Do masy wsypujemy przesianą mąkę i delikatnie mieszamy.

Błazkę 36 cm x 25 cm wykładamy papierem do pieczenia.

Wlewamy ciasto i pieczemy 35-40 minut w 180 stopniach.

Wystudzony, przekroić na 2 blaty.

Trzy galaretki cytrynowe rozpuszczamy wg wskazówek na opakowaniu i zostawiamy do całkowitego wystygnięcia i stężenia galaretek.

Masa;

Galaretkę rozpuszczamy w jednej szklance wody.

Studzimy.

Śnieżkę ubijamy z mlekiem na sztywno, dodajemy ostudzoną galaretkę do masy i mieszamy.

Stężone galaretki kroimy w kosteczkę.

Dodajemy do masy i delikatnie mieszamy.

Herbatę zaparzamy i studzimy.
Dodajemy sok z cytryny.

Nasączamy blaty biszkoptu.

Wykładamy masę na blat biszkoptu i przykrywamy drugim.

Schładzamy w lodówce.
Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: