

furby;)

Autor: **mysz204**Przepisów: **48** Ocena: **935**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- smietanka kremowka 400ml
- cukier puder ok 4 lyzek
- galaretka cytrynowa 1
- galaretka truskawkowa 1
- cytryna 1
- żelatyna 2 łyżeczki
- masło 1,5 kostki
- 3 jaja
- 8 łyżek cukru kryształu
- cukier waniliowy
- masa cukrowa do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 w metalowej misce upiekłam różowy biszkopt z 6 jaj;) przekroiłam na 3 części każdą nasaczyłam wodą z sokiem z całej cytryny i łyżką cukru.
- 2 śmietanę ubiłam na sztywno po czym dodałam cukier puder oraz żelatynę. do tego wrzuciłam pokrojone w kostkę obie galaretki. taką masę przełożyłam placki. na wierzchu szprycą wycisnęłam krem zrobiony z ubitych w kąpieli wodnej jajek z cukrami a następnie utartymi z masłem. udekorowałam masą cukrową którą zrobiłam sama ;)

Twoje notatki do przepisu: