

Orzechowe z konfiturą



Autor: **doris20**
Przepisów: 4 Ocena: 59

 > 6 os.  > 60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Biskopt jasny:
- jajka, 6 szt.
- cukier, 1 szkl.
- mąka, 1 szkl.
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- BISZKOPT ORZECHOWY:
- jajka,, 5 szt
- cukier i mąka, po 5 łyżek
- orzechy włoskie mielone, 15 dag
- proszek do pieczenia,, 1/2 łyżeczki
- Masa:
- margaryna, 1 kostka
- cukier,, 4 łyżki
- budyń śmietankowy, 1 opak.
- galaretka cytrynowa, 1 opak.
- konfitura z wiśni, 1 słoik
- sok z wiśni, 1 litr
- galaretka wiśniowa, 2 opak.

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubijamy, dodajemy cukier i żółtka. Wsypujemy mąkę z proszkiem. Mieszymy. Pieczemy ok. 40 min w 160-180 st C. Tak samo robimy drugi biskopt, dodając zmielone orzechy.
- 2 Budyń gotujemy na wodzie. Do gorącego wsypujemy cukier i galaretkę cytrynową. Mieszymy i studzimy.
- 3 Miksujemy margarynę, dodając po łyżce zimnego budyniu. Połowę masy wykładamy na jasny biskopt, przykrywamy ciastem orzechowym i smarujemy pozostałą masą.
- 4 Sok zagotowujemy, rozpuszczamy w nim galaretki wiśniowe, odstawiamy. Na cieście rozsmarowujemy konfiturę i zalewamy tężącą galaretką.

Twoje notatki do przepisu: