

Piankowa rozkosz



Autor: **irma82**
Przepisów: **33** Ocena: **663**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Na biszkopt(lub wg własnego sprawdzonego przepisu)
- jaja dość duże-w temp.pokojowej, 4 szt
- mąka, 3/4 szklanki
- Kartoflanka, 3/4 szklanki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- cukier kryształ, 3/4 szklanki
- Na białą masę
- mleko 3,2 %, 1,5 szklanki
- śmietanka 12% (łowicka), 1,5 szklanki
- śnieżki na mleko, 4 sztuki
- żelatyna, 1 opakowanie
- DODATKOWO
- marmolada lub inny ulubiony dżem
- masa krówkowa orzechowa, 1 puszka(taka mała z biedronki)
- wiórki kokosowe do posypania
- margaryna do wysmarowania blachy

Sposób przygotowania:

- 1 Biszkopt: białka ubijamy na sztywno, potem dodajemy cukier i miksujemy do momentu aż piana zrobi się aksamitnie błyszcząca. Następnie dodajemy żółtka i chwilę miksujemy. Następnie przez sito przesypujemy mąki i proszek i delikatnie ale dokładnie mieszamy trzepaczką. Gotowe ciasto wylewamy na wysmarowaną i wyłożoną papierem blachę. Pieczemy w temp. 170-180 st.C do suchego patyczka na złoty kolor. Biszkopt dokładnie wystudzić i przekroić do przełożenia masą. Żelatynę moczymy w niewielkiej ilości wody zimnej, a po chwili zalewamy wrzątkiem i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia(rozrobiłam to na kubek około 0,5 litra)
- 2 Jedną część biszkopta zostawiamy w blasze(ale już bez papieru). Smarujemy cienko marmoladą lub ulubionym dżemem. Na mleku i śmietance ubijamy śnieżki, następnie dodajemy wystudzoną żelatynę, szybko i dokładnie miksujemy i wylewamy na biszkopt z marmoladką. Przykrywamy natychmiast drugą częścią placka, delikatnie dociskamy i wstawiamy do lodówki. Po około 15 minutach wykładamy na wierzch masę krówkową i posypujemy wiórkami kokosowymi lub czym nam się podoba:) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: