

Piankowe ciasto



Autor: **Aisab1982**
Przepisów: 14 Ocena: 87

 1-2 os.  30 min  średnie  dostępne

Składniki:

- śmietana kremówka 36%, 0,5 l
- galaretka truskawkowa, 2 szt
- cukier, 5 łyżka
- Mrożone Truskawki, 25 dkg
- jajka, 4
- mąka, 4 łyżki
- proszek do pieczenia, 0,5 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Z jajek, mąki, proszku do pieczenia i 4 łyżek cukru zrobić biszkopt.
- 2 Przygotować 2 galaretki, ale z porcją wody na jedną czyli 0,5 l , schłodzić aż będą tężeć
- 3 Schłodzone kremówki ubijać mikserem aż zaczną gęstnieć. Dalej ubijając dodać tężejącą galaretkę po łyżce. Na koniec dodać rozgniecione truskawki.
- 4 Na upieczony i chłodny biszkopt wylać powstałą masę i włożyć do lodówki na 1,5 h i gotowe. Galaretki można dodać innego koloru choć te smakują super

Twoje notatki do przepisu: