

# Strawberrycake



Autor: **wioleta333**  
Przepisów: **151** Ocena: **4281**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- jajka, 5
- cukier kryształ, 5 łyżek
- mąka, 5 łyżek
- łyżeczka proszku do pieczenia
- masło, 20 dkg
- margaryna palma, 5 dkg
- jajka., 2
- 3/4 szkl cukru
- 0,5 l śmietanki 30%
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny

## Sposób przygotowania:

- 1 Upiec biszkopt.
- 2 Masa: jajka ubijać na parze z cukrem kryształem , potem ubijać n zimno, utrzyć masło z margaryną, dodawać ubite jajka , ucierać.
- 3 Włożyć do przygotowanej formy biszkopt, na niego masę, na masie ułożyć truskawki.
- 4 Ubić 1/2 litry śmietany 30% z cukrem pudrem i dodać 1 czubatą łyżkę żelatyny rozpuszczonej w 1/2 szkl. wody. Następnie zalać szybko truskawki . na wierzch gotujemy dwie galaretki poziomkowe .

## Twoje notatki do przepisu: