



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- żółtko - 8 sztuk
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 8 łyżek
- mąka - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 unit

krem

- białko - 8 sztuk
- mąka - 8 łyżek
- cukier - 1 szklanka
- mak - 0.5 szklanek
- proszku do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 unit

wierzch

- Śmietana 30% - 3 szklanki
- galaretka o różnych kolorach - 4 opakowania
- borówki amerykańskie - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Żółtka i jajka ubić na puszystą masę. Ciągłe ubijając dodawać powoli cukier, następnie ciasto stopniowo wymieszać lekko łyżką z mąką i proszkiem do pieczenia. Biszkopt piec ok. 30 minut w temp. 180 st.C w wysmarowanej margaryną Kasia formie.
2. Środek: Ubić białka na sztywno. Dodać stopniowo cukier i dalej ubijać. Następnie powoli wymieszać ciasto z mąką i proszkiem do pieczenia. Na samym końcu stopniowo wsypać do ciasta mak. Piec ok. 30 min. w temp. 180 st. C w wysmarowanej margaryną Kasia formie.
3. Masa: Galaretkę rozpuścić w ½ szklanki gorącej wody i ostudzić. Dodać 1 szklankę śmietanki kremówki 30%. Ubić śmietaną na sztywno. Na puszystą masę dodawać stopniowo skrzepniętą lekko galaretkę. W ten sposób należy zrobić masy śmietankowe w 3 różnych kolorach.
4. Biszkopt przekroić na dwie części. Jedną część biszkoptu posmarować jednym kolorem masy, przełożyć środkiem, środek posmarować drugim kolorem masy, położyć drugą część biszkoptu, biszkopt posmarować trzecim kolorem masy.
5. Na masie ułożyć borówki amerykańskie i zalać galaretką. Galaretkę na górę placka rozpuścić w ½ litra gorącej wody i ostudzić.