





# Biszkar owocowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  200 °C 

## Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- mąka - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- ocet - 1 łyżka
- woda - 1 łyżka
- mleko - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 2 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- brzoskwinie z puszki - 4 sztuki
- ananas z puszki - 2 plastry
- kiwi - 2 sztuki
- gruszka - 0.5 sztuk
- jabłko - 0.5 sztuk
- śliwki - 1 sztuka
- jagody - 1 unit
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Jaja ubić z cukrem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodawać stopniowo do ubitych jaj, ciągle miksując. Po dokładnym rozprowadzeniu mąki dodać ocet i wodę i jeszcze chwilę miksować. Małą tortownicę (o średnicy 20cm) wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto i włożyć do lekko nagrzanego piekarnika.
2. Piec w temperaturze ok. 200 stopni, czas pieczenia 25-30 minut.
3. Masa: Szklankę mleka zagotowujemy z cukrem i cukrem waniliowym, wlewamy budyń rozrobiony w 1/2 szklanki mleka, ciągle mieszając. Gdy zgęstnieje dodajemy żółtka. Po wystudzeniu ucieramy z margaryną.
4. Owoce kroimy w cienkie plasterki, śliwkę w kostkę.
5. Galaretkę rozpuścić i schłodzić, nie dopuszczając do jej stężenia.
6. Wystudzony biszkopt przekroić na dwa placki. Górny odwrócić i położyć na spód, posmarować masą, na masę położyć placek dolny stroną krojenia do góry i nasączyć niewielką ilością schłodzonej tężejącej galaretki. Na placku ułożyć owoce i polać je delikatnie za pomocą łyżki galaretką.
7. Wstawić do lodówki.
8. Po około 2 godzinach ciasto jest gotowe do podania.