



Biskopt dla Mamy

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- mąka - 170 gramów
- cukier - 250 gramów
- jajko - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- gotowy krem waniliowy do tortów - 1 opakowanie
- mleko - 250 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- marmolada owocowa - 100 gramów
- masa cukrowa - 500 gramów
- zielona masa cukrowa - 100 gramów
- czerwona masa cukrowa - 100 gramów
- żółta masa cukrowa - 100 gramów
- niebieska masa cukrowa - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubij z cukrem, dodaj mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i miękką Kasią. Wszystko wymieszaj.
2. Powstałe ciasto włóż do prostokątnej formy wysmarowanej tłuszczem i obsypanej mąką. Piecz około 40 min. w 180 st C.
3. Krem przygotuj wg przepisu na opakowaniu. Biskopt przekrój na 2 części, posmaruj marmoladą i kremem. Wierzch i boki również posmaruj cieniutko kremem.
4. Ciasto ustaw na małej paterce lub odwróconym do góry dnem rondelku, aby łatwiej było ją obklejać. Gotowe masy cukrowe rozwałkuj cieniutko pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Masą białą przykryj ciasto. Nadmiar masy zetnij, zostawiając jedynie tyle zapasu, aby można go było podłożyć pod ciasto.
5. Z rozwałkowanych kolorowych mas cukrowych wytnij foremkami do ciasteczek małe kwiatuszki i literki. Każdy posmaruj wodą i przyklej do ciasta.
6. UWAGA! Ciasto zamiast kremem można przełożyć bitą śmietaną ubitą z Śmietan-fixem, lub gęstym serkiem waniliowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl