





przepisy.pl

Biskopt z bitą śmietaną i anansem



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

Składniki:

- jajka - 2 sztuki
- mąka - 0.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ocet - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżeczka
- galaretka cytrynowa - 2 sztuki
- ananas z puszki - 1 sztuka
- Śmietana 30% - 500 mililitrów
- cukier puder - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na pianę. Dodać cukier, żółtka i pozostałe składniki. Utrzeć na puszystą masę.
2. Tortownicę wysmarować Kasią i posypać mąką krupczatką lub tartą bułką. Przebrać ciasto i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 20 min 160 stopni. Po upieczeniu zostawić do wystudzenia.
3. Jedną galaretkę cytrynową rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody. Drugą galaretkę cytrynową rozpuścić wg przepisu na opakowaniu (w 1/2 litra wody). Zostawić do ostygnięcia.
4. Ubić kremówkę, dodając około 1/2 szklanki cukru pudru.
5. Wlać delikatnym strumieniem rozpuszczoną (w mniejszej ilości wody), zimną galaretkę cytrynową.
6. Delikatnie wymieszać i wylać masę na biskopt. Wstawić na kilka minut do lodówki, żeby masa nieco stężała.
7. Na wierzch ułożyć ananasy i zalać drugą rozpuszczoną, wystudzoną i lekko tężejącą galaretkę cytrynową.
8. Wstawić do lodówki do stężenia.

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