





przepisy.pl

Biskopt z bitą śmietaną i truskawkami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  160 °C 

Składniki:

ciasto

- jajo - 3 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżeczka
- biały ocet - 1 łyżeczka

krem

- śmietanka kremówka 30% - 500 mililitrów
- cukier - 0.5 szklanek
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- truskawki - 250 gramów

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: żółtka oddzielić od białek. Białka ubić z cukrem na sztywną pianę.
2. Dodać mąkę, proszek do pieczenia, olej i ocet.
3. Ciasto przelać na wysmarowaną Kasią i posypaną blaszkę.
4. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 20 min 160 stopni.
5. Po upieczeniu gorące ciasto przełożyć do keksówki. Keksówkę wyłożyć folią aluminiową, wtedy łatwiej wyjąć gotowe ciasto.
6. Galaretkę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody. Zostawić do stężenia .
7. Truskawki pokroić w kawałki. Ubić kremówkę z cukrem i dodać ostudzoną, tężejącą galaretkę. Szybko wymieszać.
8. Pół porcji śmietany wylać do keksówki, wsypać truskawki i dolać drugą porcję kremówki.
9. Wstawić na kilka godzin do lodówki do całkowitego stężenia.
10. Ciasto wyłożyć "do góry nogami" na tacę i posypać biskopt cukrem pudrem.

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