





# Biskopt z galaretką

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka tortowa - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 0.25 łyżeczek
- starta skórka z cytryny - 1 sztuka
- sok z 1 cytryny - 1 łyżka
- czekolada deserowa - 0.5 opakowań
- dżem porzeczkowy - 3 łyżki

### krem

- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

### poncz

- woda - 0.5 szklanek
- sok z połówki cytryny - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka

### wierzch

- galaretka pomarańczowa - 2 opakowania
- mandarynki - 2 sztuki

## Sposób przygotowania:

1. Do białek dodać szczyptę soli i ubijać mikserem.
2. Dodać 1 łyżkę cukru + sok z cytryny i dalej ubijać na sztywno.
3. Następnie oddzielnie ubić żółtka z cukrem waniliowym i resztą cukru na kogel mogel.
4. Do żółtek dodać ubitą pianę z białek, przesiane mąki i pokrojoną w małe kawałki czekoladę (wielkości małego paznokcia).
5. Delikatnie wymieszać drewnianą łyżką.
6. Biskopt wstawić do nagrzanego piekarnika.
7. Zimny biskopt przekroić na pół, nasączyć ponczem i posmarować dżemem porzeczkowym.
8. Przygotować masę: skondensowane mleko ubić, dodając zimną galaretkę (rozpuszczoną w niecałej szklance wody).
9. Masę wyłożyć na biskopt i przykryć drugą częścią biskoptu.
10. Wierzch poleć galaretkami