





# Biskopt z galaretką

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

## Składniki:

### biskopt

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- oliwa - 2 łyżeczki
- ocet - 2 łyżeczki

### krem

- śmietana kremówka - 200 mililitrów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- śmietan-fix - 1 opakowanie

### dekoracja

- truskawki - 200 gramów

### wierzch

- galaretka truskawkowa - 2 opakowania

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, następnie mąkę, proszek, oliwę i ocet.
2. Masę wylać na blaszkę. Piec 15 min. w 180 stopniach C.
3. Biskopt zostawić do ostygnięcia. Rozpuścić galaretki wg przepisu na opakowaniu. Zostawić do stężenia.
4. Ubić kremówkę z cukrem i śmietan-fiksami.
5. Wyłożyć na biskopt. Na krem ułożyć owoce.
6. Wylać lekko stężoną galaretkę. Przechowywać w lodówce do całkowitego zastygnięcia galaretki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)