



przepisy.pl

Biskopt z galaretką i biszkopcikami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mleko - 500 mililitrów
- galaretka cytrynowa - 1 sztuka
- mąka - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- żółtko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- spirytus - 1 łyżka

biskopt

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 6 łyżek
- mąka - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek

dodatkowo

- galaretka truskawkowa - 2 sztuki
- biszkopty - 0.5 sztuk
- czekolada

Sposób przygotowania:

1. **BISZKOPT**: składniki podzielić na dwie części. Upiec 2 biszkopty. Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i ubijać na piękną sztywną pianę. Dodać żółtka. Ubijać na małych obrotach miksera. Następnie wsiać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wymieszać łyżką bardzo delikatnie.
2. Przebrać na brytfannę wysmarowaną Kasią. Piec ok. 20 minut. Tak samo postąpić z drugą częścią składników na biszkopta.
3. Oba upieczone biszkopty ostudzić.
4. **MASA**: 400 ml mleka zagotować. W 100 ml mleka rozpuścić: mąki, jajka, żółtko, cukry. Zalać gotujące się mleko. Mieszać do uzyskania gęstej, gotującej się masy. Wsypać galaretkę w proszku. Mieszać aż galaretka się rozpuści. Odstawić najlepiej do kąpielii wodnej, aż będzie masa zimna.
5. Kasię utrzeć, dodawać po trochu budyniu, na koniec dodać spirytus. Przygotować galaretki wg informacji na opakowaniu. Odstawić do lekkiego stężenia.
6. Jeden biszkopt posmarować połową masy, na około placka ustawić biszkopty. Zalać placek tężejącą galaretką, odstawić, by galaretka stężała cała.
7. Następnie posmarować galaretkę większością pozostałej masy. Zostawić trochę na wierzch.
8. Rozsmarować, przykryć drugim biszkoptem. Na wierzch rozsmarować pozostałość masy.
9. Zetrzeć na to kilka kostek czekolady.