



# Biskopt z gruszkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  200 °C 

## Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 5 sztuk
- olej - 3 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- woda - 0.5 litrów
- gruszka - 2 sztuki
- cukier - 6 łyżek
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- zielona galaretka - 1 opakowanie
- żółta galaretka - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: białka ubić, dodać cukier, następnie żółtka i ubijać.
2. Wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia.
3. Na koniec dodać olej i ocet.
4. Piec 20 minut w temp. 200\*.
5. Odstawić do ostudzenia.
6. Masa: gruszki obrać, pokroić w kostkę.
7. Z wody, gruszek i cukru ugotować kompot.
8. Gdy gruszki będą miękkie, wyjąć je z kompotu.
9. Na kompiecie ugotować budyń (rozprowadzić budyń w zimnej wodzie i wlać do gotującego się kompotu, gotować na małym ogniu. aż zgęstnieje) i do gorącego dodać gruszki.
10. Wymieszać i pozostawić do przestygnięcia.
11. Ciepły budyń wylać na biskopt.
12. Przygotować galaretki według opisu na opakowaniu, wylać na masę, a gdy będą tężejące, wymieszać obie galaretki na cieście.