





# Biskopt z kremem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Jajka zmiksować ze szklanką cukru i mąką zmieszaną z proszkiem do pieczenia.
2. Wyłożyć na blachę wysmarowaną Kasią i posypaną bułką tartą.
3. Piec około 45 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.
4. Krem: Puskę skondensowanego mleka gotować przez 3 godziny w garnku z wodą.
5. Wyjętą z puszki masę zmiksować z kostką Kasi.
6. Krem należy delikatnie rozsmarować na ostygniętym biskopie.
7. Całość posypać obranymi i pokrojonymi na mniejsze kawałki orzechami oraz udekorować według własnego pomysłu wydrylowanymi wiśniami.

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek

### krem

- mleko skondensowane słodzone - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

### wierzch

- orzechy włoskie (posiekane) - 1 szklanka
- wiśnie - 30 dekagramów