



przepisy.pl

Biskopt z truskawkami



30 minut



Łatwe

Składniki:

biskopt

- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1 szklanka
- mąka krupczatka - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 4 sztuki
- woda - 8 łyżek
- olej - 8 łyżek

krem

- krem śmietankowy w proszku - 1 opakowanie

wierzch

- galaretka truskawkowa - 2 opakowania
- truskawki - 25 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać olej, wodę i wymieszać.
2. Następnie wsypać dwie mąki z proszkiem do pieczenia. Powoli dodawać ubitą pianę z białek.
3. Ciasto piec 30 minut w tem. 170°C blacha (20x35).
4. Na ostudzony biskopt wykładamy krem, układamy połówki truskawek i zalewany tężejącą galaretką.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl