





przepisy.pl

Biskopt z truskawkami i galaretką



 60 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 250 gramów
- cukier puder - 150 gramów
- jajko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- śmietana - 125 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- truskawki - 1.5 kilogramów
- galaretka truskawkowa - 4 opakowania
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasie z cukrem pudrem i cukrem waniliowym ucieramy na pulchną masę dodając kolejno po 1 żółtku.
2. Gdy składniki się połączą, dodajemy śmietanę i jeszcze trochę ucieramy.
3. Następnie należy wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Z białek ubijamy pianę.
4. Do masy margarynowej dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia. Masę łączymy z pianą z białek.
5. Ciasto wylewamy do wysmarowanej Kasie i wysypanej bułką tartą, owalnej formy tortowej o średnicy 24 cm. Pieczemy około 1 godziny. Na upieczone i ostudzone ciasto układamy oczyszczone truskawki i zalewamy ostudzoną, gęstniejącą galaretką, wstawiamy do lodówki na około godzinę.

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