



przepisy.pl

Biskopt z wiśniową galaretką



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- olej - 0.25 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ciepła woda - 4 łyżki
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- olej - 0.25 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 3 łyżki
- ciepła woda - 3 łyżki
- krem śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko schłodzone - 350 mililitrów
- wiśnie mrożone - 450 gramów
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania stopniowo dosypać cukier i dodać po jednym żółtku, następnie dolać olej wymieszany z ciepłą wodą, zmiksować i całość bardzo delikatnie wymieszać z przesianą mąką z proszkiem do pieczenia.
2. Czekoladowy biskopt wykonujemy tak samo, dodając kakao.
3. Piekarnik nagrzać do 180°C i wstawić biskopt, piec 20 minut, po przestudzeniu przekroić wzdłuż na dwie części.
4. Czekoladowy biskopt pieczemy kilka minut mniej.
5. Dwie galaretki rozpuścić w 0,5 litra wody, do tężejącej galaretki dodać wiśnie i wymieszać. Krem śmietankowy na bazie mleka ubić w/g przepisu na opakowaniu.
6. Kolejność warstw: biskopt jasny + galaretka wiśniowa + biskopt kakaowy + 3/4 krem śmietankowy + biskopt jasny + 1/4 krem śmietankowy.

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