





# Biskoptowy

przepisy.pl

 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- okrągłe biskopty - 1 opakowanie
- dżem - 0.5 opakowań
- owoce - 1 unit
- galaretka - 3 opakowania

## Sposób przygotowania:

1. Ubić biskopt ciemny z 6 jaj.
2. Biskopty posmarować powidłami i skleić po dwa.
3. Połowę ciasta biskoptowego wylać na blaszkę, rozłożyć sklejone parami biskopty, zalać pozostałą częścią ciasta biskoptowego.
4. Upiec w 180°C ok. 30 - 40 min.
5. Masa budyniowa: Z mleka, cukru, budyniu ugotować budyń.
6. Kasię utrzeć, dodając przestudzony budyń.
7. Przełożenie ciasta: Ciasto biskoptowe - masa - owoce - galaretka.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)