





# Biszkopty z kremem

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Składniki:

- biszkopty okrągłe - 1 opakowanie
- Śmietana 30% - 2 szklanki
- cukier puder - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- smietana fix - 1 szklanka
- galaretka - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Wykonanie kremu : galaretkę rozpuścić w 1 szklance wody i odstawić do ostygnięcia.
2. Ubić śmietanę stopniowo dodając podczas ubijania cukier waniliowy, cukier puder i śmietanę fix, na koniec dodać tężącą galaretkę.
3. Tak przygotowanym kremem smarować biszkopty.

---

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)