
 0 minut  Łatwe

Składniki:

biszkopt

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka tortowa - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- woda - 8 łyżek
- olej - 8 łyżek

krem

- krem waniliowy w proszku - 1 opakowanie

dodatki

- galaretka niebieska - 2 opakowania
- woda - 3 szklanki
- czekolada - 1 sztuka
- rurki waflowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. CIASTO: Żółtka utrzeć z cukrem, dodać olej, wodę i wymieszać. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Powoli dodawać ubitą pianę z białek.
2. Ciasto piec około 40 minut w temp. 180°C. Przygotować krem według przepisu na opakowaniu.
3. Gdy biszkopt ostygnie to odkroić górny krążek około 1 cm i wyciąć 2 koła na wysepkę formując półkulę kremem. Wierzch posypać okruchami z ciasta.
4. Na wierzch biszkopta posmarować krem, położyć wysepkę i zalać tężejącą galaretką.
5. Wstawić do lodówki aż galaretka stężeje. Dookoła poukładać rurki waflowe.