



BRZOSKWINIOWY CZAR

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  160 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 0.25 szklanek
- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 szklanek

dodatki

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 opakowań
- krem do tortów waniliowy - 1 opakowanie
- galaretka brzoskwiniowa - 2 opakowania
- brzoskwinie - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. biskopt: białka oddzielamy od żółtek, białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i utrwalamy pianę. dodajemy żółtka cały czas miksujemy. mąki mieszamy razem z proszkiem do pieczenia i kakao. dodajemy do masy i miksujemy.
2. blachę wykładamy papierem do pieczenia, wylewamy masę. pieczemy 25 minut w 160stopni z termoobiegiem, bez termo 170stopni. biskopt nie powinien być wysoki.
3. brzoskwinie odsączamy, sok zostawiamy do nasączenia biskoptu.
4. 1 galaretkę rozpuszczamy wg przepisu, drugą rozpuszczamy osobno w 1 szklance wody, krem robimy wg przepisu na opakowaniu, gdy krem będzie gotowy dodajemy Kasię i miksujemy, gdy krem będzie gładki dodajemy zimną galaretkę rozpuszczoną w szklance, brzoskwinie kroimy na plasterki.
5. wierzch biskopta skrawamy, nasączamy sokiem z brzoskwiń dość sporo, smarujemy masą waniliową, układamy brzoskwinie, zalewamy tężejącą galaretką. schładzamy w lodówce . Pyszności!!!

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