





przepisy.pl

Ciasto biszkoptowe z bitą śmietaną i owocami



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 8 łyżek
- cukier - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- ocet - 1 unit
- Śmietana 30% - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 200 gramów
- owoce - 1 unit

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt: białka ubić z cukrem na sztywno, dodać żółtka z octem, mąkę oraz proszek do pieczenia.
2. Piec w okrągłej tortownicy ok 20-30 min. 180 st..
3. Śmietanę ubić z cukrem pudrem.
4. Biszkopt przekroić na 2 równe części, na jedną nałożyć ubitą śmietanę, na to owoce, przykryć drugą częścią biszkoptu.
5. Udekorować ponownie śmietaną i owocami Smacznego!

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