





przepisy.pl

Ciasto biszkoptowe z galaretką



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- cukier - 15 dekagramów
- jogurt naturalny - 0.25 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- sok z 1 cytryny - 1 sztuka

wierzch

- galaretka - 1 opakowanie
- jagody - 0.5 kilogramów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto wymieszać i upiec na wysmarowanej Kasią blaszce.
2. Po ostygnięciu równomiernie rozsmarować krem, wyłożyć jagody.
3. Zalać galaretką.
4. Wykonanie kremu: jogurt i cukier dokładnie wymieszać trzepaczką na jednolity gęsty płyn.
5. Kasię utrzeć na pianę i dodawać nie przestając mieszania po łyżce przygotowanej mieszanki.
6. Przyprawić sokiem z cytryny.

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