





przepisy.pl

Ciasto biszkoptowe z owocami i galaretką



Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka pszenna - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- galaretka - 1 opakowanie
- woda - 2 łyżki
- owoce sezonowe - 500 gramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek.
2. Żółtka utrzeć z 2 łyżkami wody i 1 łyżką cukru do uzyskania bladożółtego koloru.
3. Białka ubić z 3 łyżkami cukru do białości. Połączyć z żółtkami.
4. Dodać powoli obie mąki i łyżką delikatnie wymieszać.
5. Przygotować blaszkę, najlepiej tortownicę.
6. Wlać masę i wstawić do rozgrzanego piekarnika do 180 stopni. Piec około 40-50 minut.
7. Wystawić z piekarnika i poczekać, aż ostygnie.
8. Przygotować galaretkę wg przepisu na opakowaniu.
9. Na ciasto nałożyć owoce i zalać chłodną galaretką.
10. Ciasto wstawić do lodówki do zastygnięcia galaretki. Smacznego.

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