



Składniki:

- jaja kurze - 4 sztuki
- mąka pszenna - 3 szklanki
- mąki ziemniaczanej - 3 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- masło (lub margaryna) - 250 gramów
- jajka - 4 sztuki
- ser śmietankowy - 400 gramów
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- galaretka truskawkowa, cytrynowa - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić. Dodać cukier oraz żółtka. Wszystko zmiksować. Następnie dodać przesiane mąki, oraz proszek do pieczenia, delikatnie wymieszać łyżką.
2. Wyłożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy ok 15-20 min. w temp. 180 stopni.
3. Jajka sparzyć, odzielić żółtka od białek. Masło, cukier, żółtka utrzeć na pulchną masę, następnie dodać ser śmietankowy i dalej ucierać. Galaretki rozpuścić w szklance gorącej wody.
4. Do masy serowej dodać gęstniejącą cytrynową galaretkę i dokładnie wymieszać. Masę wykładamy na biszkopt.
5. Białka ubić na sztywną pianę dodajemy cukier puder i jeszcze chwilę ubijać. Następnie dodajemy gęstniejącą czerwoną galaretkę, delikatnie mieszamy. Wykładamy na masę serową.