




przepisy.pl

ciasto z jagodami na biszkopcie



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Składniki:

- mąka - 1.5 szklanek
- cukier puder - 1.5 szklanek
- jajko - 8 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 0.5 litrów
- mąka - 2 łyżki
- budyń śmietankowy - 2 łyżki
- cukier puder - 0.6 szklanek
- jagody - 1 unit
- galaretka cytrynowa - 3 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Przepis na biszkopt: Żółtka utrzeć z cukrem pudrem, dodać ubitą pianę.
2. Następnie po trochu dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, lekko wymieszać.
3. Wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Przepis na krem: Z mleka, mąki i budyń śmietankowego ugotować krem.
5. Wystudzić.
6. Kasię utrzeć z cukrem pudrem i po trochu dodawać do kremu.
7. Krem utrzeć na puszystą masę.
8. Przekładanie: Na wystudzony biszkopt wyłożyć krem, ułożyć jagody i zalać tężejącą galaretką cytrynową.

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