





przepisy.pl

# Ciasto z jagodowym kremem jogurtowym



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



## Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 0.5 litrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 0.5 litrów
- cukier puder - 10 łyżek
- żelatyna spożywcza - 6 łyżeczek
- jagody - 1 unit
- galaretka - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Mikserem ubić jajka, dodać cukier i ucierać do czasu, aż masa stanie się biała i puszysta.
2. Dodać cukier wanilinowy.
3. Nie przerywając ubijania, wsypać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Wysmarować formę Kasią, wysypać bułką.
5. Ciasto przełożyć do formy i wyrównać.
6. Piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 40 minut lub do czasu, aż biskopt ładnie się zarumieni, a patyczek wkluty do wewnątrz będzie suchy.
7. Ubić śmietanę z jogurtem, cukrem pudrem i cukrem wanilinowym.
8. Dodać rozpuszczoną stygnącą żelatynę.
9. Delikatnie wymieszać z jagodami.
10. Wyłożyć na wystudzony biskopt.
11. Włożyć do lodówki.
12. Przygotować galaretkę, a gdy będzie już zimna, wylać na krem jogurtowo-owocowy.
13. Po zastygnięciu, kroić i smakować :)