

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- mąka tortowa - 10 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 10 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

masa budyniowa

- brzoskwinie z puszki - 1 opakowanie
- budyń śmietankowy - 3 opakowania
- cukier - 3 łyżki

masa śmietanowa

- śmietana kremówka 30 % - 3 sztuki
- cukier puder - 3 łyżeczki
- śmietan fix - 3 opakowania
- herbatniki Petit Buerre - 3 opakowania
- cytryna - 1 sztuka
- cukier puder

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka ubić na sztywną pianę.
2. Dodać cukier, później żółtka.
3. Na koniec do masy dosypywać mąkę i proszek do pieczenia.
4. Masa budyniowa: Brzoskwinie pokroić na drobne kawałki.
5. Odląć sok z brzoskwiń i dodać do niego wodę, aby łącznie powstał 1 litr płynu.
6. Ugotować na tym budynie z cukrem.
7. Dodać kawałki owoców i gorący wylać na biskopt.
8. Masa śmietanowa: Śmietanę ubić i połączyć z pozostałymi składnikami.
9. Wylać na zimny budyń.
10. Wierzch ciasta udekorować ciastkami.
11. Polać lukrem zrobionym z cukru pudru i soku z cytryny (lukier musi być rzadki, aby ciastka zmiękły).
12. Wstawić do lodówki.
13. Ciasto jest najlepsze następnego dnia po jego wykonaniu. Smacznego !!!