




 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Jajka ubić z cukrem (całe), dodać wymieszane z proszkiem do pieczenia, piec przez ok. 40min.
2. Wystudzić biszkopt, przeciąć go w proporcji 2/3 i 1/3 ciasta.
3. Pierwszą część wkładamy do blachy.
4. Gotujemy budyń wsypujemy 1 sypką galaretkę i miksujemy do uzyskania jednolitego koloru. Gorącą masę wylewamy na biszkopt.
5. Pozostałą część biszkoptu smarujemy dżemem i zwijamy w roladę. Roladki kroimy i układamy na masie.
6. galaretki rozpuszczamy w 3/4 szkl. wody każda i gdy będą lekko sprężyste, polewamy ciasto.

Składniki:

biszkopt

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 3 łyżki
- galaretka - 3 opakowania
- dżem lub powidła - 0.5 puszek