




Kolorowy biszkopt

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- ananas z puszki - 1 opakowanie
- mleko - 3 szklanki
- cukier - 7 łyżek
- żółtko - 2 sztuki
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Utrzeć jajka, cukier i cukier waniliowy.
2. Dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia.
3. Wszystko utrzeć na gładką masę.
4. Podzielić na dwie części.
5. Piec ok. 30 minut.
6. 2 szklanki mleka zagotować.
7. Do pozostałego mleka dodać cukier, żółtka, budyń waniliowy w proszku, mąkę ziemniaczaną i mąkę pszenną.
8. Dokładnie wymieszać i wlać do gotującego się mleka.
9. Pogotować i ostudzić.
10. Miękką Kasię utrzeć na puszystą masę, dalej ucierając dodawać ostudzony budyń.
11. Następnie dodać pokrojoną resztę ananasów.
12. Na ciasto biszkoptowe wyłożyć masę kremową, znowu biszkopt i krem.
13. Ozdobić ananasami i posypką.

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