



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  170 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 4 sztuki
- mąka tortowa - 1 szklanka
- mąka krupczatka - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- olej - 8 łyżek
- woda - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

ponadto

- sok Kubuś - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- cukier puder - 3 łyżki
- żelatyna - 2 łyżki
- śmietanka słodka 36% UHT - 0.5 litrów

Sposób przygotowania:

1. BISZKOPT: Żółtka utrzeć z cukrem, dodać olej, wodę, obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
2. Na koniec dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać i upiec.
3. Ugotować budyń na Kubusiu (zgodnie z przepisem na opakowaniu po budyń).
4. Ciepły budyń wylać na biskopt.
5. Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem i na koniec wlać chłodną żelatynę, wymieszać.
6. Całość wylać na wystudzony budyń. Smacznego!