





Kubusiowy biszkopt

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 150 gramów
- mąka - 150 gramów
- zimna przegotowana woda - 4 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- sok Kubuś - 1 litr
- budyń śmietankowy - 3 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- galaretka - 2 opakowania
- owoce

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i ubijać do uzyskania kremowej konsystencji.
2. Dodać żółtka i wodę wymieszaną z octem.
3. Na koniec dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Delikatnie połączyć.
5. Krem: Część soku ugotować, część wymieszać z budyniem.
6. Wlać do gotującego się soku.
7. Ugotować krem.
8. Do zimnego kremu dodać miękką Kasię i zmiksować.
9. Na biszkopt położyć krem, potem owoce (ja podzieliłam ciasto na dwie części, po prawej dałam jagody, po lewej jabłka i banany) zalać tężejącą galaretką.
10. Schłodzić w lodówce.