





# Leśna śmietanka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 35 minut  200 °C 

## Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- mąka - 2 szklanki
- cukier - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2.5 łyżki
- śmietankowa masa do tortów - 1 opakowanie
- jagody - 20 dekagramów
- marmolada różana - 1 opakowanie
- bita śmietana - 1 opakowanie
- perełki spożywcze - 1 opakowanie
- starta czekolada - 1 opakowanie
- limetka - 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, później miksować białka dodając stopniowo cukier i ubić całkowicie.
2. Do ubitej masy dodać żółtka i powoli wymieszać.
3. Dodać przesiany proszek do pieczenia i stopniowo dodawać przesianą mąkę i powoli mieszać.
4. Na koniec dodać kakao. Wszystko dokładnie wymieszać.
5. Ciasto wlać do wysmarowanej tortownicy i piec w 200 C 35 minut.
6. Upieczony biszkopt przekroić na 3 części.
7. Pierwszą posmarować marmoladą, na nią kolejny biszkopt, ten posmarować masą śmietankową (nie całą), na to posypać jagody (nie wszystkie).
8. Przykryć ostatnią warstwą biszkoptu.
9. Cały posmarować resztą masy - górę i boki.
10. Boki obsypać startą czekoladą.
11. A górę ozdobić według własnego pomysłu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)