



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 3 sztuki
- mąka - 0.5 szklanek
- cukier kryształ - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek

### krem

- śmietana kremówka - 400 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- żelatyna - 1 łyżka
- woda - 100 mililitrów

### wierzch

- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- galaretka agrestowa - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Przygotować jedną galaretkę, aby stężała.
2. Białka ubić z cukrem i dodać żółtka, a następnie mąkę z proszkiem. Delikatnie wymieszać.
3. Piec 30 minut w temperaturze 160 stopni.
4. W międzyczasie pokroić jedną galaretkę w kostkę.
5. Jak wystygnie biszkopt, ubić śmietankę z cukrem pudrem na puszystą masę, a pod koniec dodać żelatynę rozpuszczoną w wodzie.
6. Wylać na biszkopt, wcisnąć w masę pokrojoną galaretkę i wstawić do lodówki na 30 minut.
7. Na wierzch można położyć owoce i zalać tężejącą galaretką.