



przepisy.pl

owocowe prince polo wiśniowe



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka tortowa - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- kremówka 36% - 600 mililitrów
- śmietan-fix - 3 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki
- wafelek prince polo - 2 sztuki
- owoce - 1 unit

wierzch

- galaretka - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Ubić białka jaj z cukrem, dodać żółtka i utrzeć na puszek.
 2. Oba rodzaje mąki oraz proszek do pieczenia zmieszać i przesiać przez sitko.
 3. Dodawać do ciasta małymi porcjami, mieszając całość delikatnie łyżką drewnianą lub z tworzywa po obrzeżach miski.
 4. Wlać do blachy (standardowej), wysmarowanej Kasią i wyścielonej papierem do pieczenia.
 5. Piec około 35 minut w 180 stopniach.
 6. Po ostudzeniu nasączyć sokiem z owoców lub wodą z cukrem.
 7. Na biszkopt wyłożyć owoce pokrojone w małe cząstki.
 8. Masa: Ubić kremówkę z cukrem pudrem i śmietan fix.
 9. Dodać pokrojone w kostkę wafelki i wymieszać ręcznie.
 10. Masę nałożyć na biszkopt wyłożony owocami.
 11. Wierzch: Zalać galaretką (można z owocami lub bez). Można również zamiast galaretki zatrzeć czekoladę na masę.
- Pyszne!