



15 minut



Łatwe

Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana kremówka 36% - 1 opakowanie
- żelatyna - 3 łyżeczki
- woda - 0.5 szklanek
- śmietana kwaśna - 1 szklanka
- galaretka truskawkowa - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:



30 minut



180 °C



Sposób przygotowania:

1. Biszkopt: Białka ubić na sztywno dodać następnie cukier, potem żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Piec ok. 30 min, w temp. 180 stopni C.
2. Kiedy biszkopt ostygnie ubić chłodną śmietanę kremówkę i dodać rozpuszczoną, przestudzoną żelatynę. Ubijać krótko, żeby się nie zwarzyło.
3. Biszkopt można delikatnie nasączyć (wodą z cukrem i kwaskiem cytrynowym). Posmarować kolejno biszkopt dżemem truskawkowym i wyłożyć śmietaną kremową.
4. Potem ubić mikserem śmietanę kwaśną. Dodać do niej przestudzoną galaretkę. Włożyć do lodówki, żeby się ścięło i wyłożyć na krem.
5. Udekorować owocami i posypką.