
 60 minut  Łatwe

Składniki:

biskopt

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka tortowa - 1 szklanka
- mąka krupczatka - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- woda - 8 łyżek
- olej - 8 łyżek

masa zielona

- sok Kubyś - 1 opakowanie
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- delicje - 1 opakowanie

piana

- bita śmietana - 2 opakowania
- galaretka agrestowa - 2 opakowania
- mleko - 1 szklanka
- woda - 500 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. BISZKOPT Żółtka utrzeć z cukrem, dodać olej, wodę, wymieszać.
2. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Powoli dodawać ubitą pianę z białek.
4. Ciasto piec około 40 minut w temp. 180°C.
5. MASA ZIELONA: Na soku ugotować budyń, gorący wylać na upieczony i ostudzony biskopt.
6. Odstawić do ostygnięcia. Na masę zieloną poukładać rzędami delicje.
7. PRZYGOTOWAĆ PIANKĘ 2 galaretki rozpuścić w 500 ml gorącej wody-ostudzić.
8. Ubić śnieżki w 250 ml mleka i powoli wlewać lekko tężejącą galaretkę.
9. Piankę wylać na delicję.
10. Wstawić do lodówki, żeby piana stężała. Na wierzch wylać tężejącą galaretkę.