



przepisy.pl

# Śmietanowy miks z owocami

 90 minut  18 osób  Trudne

## Składniki:

- mąka pszenna - 0.75 szklanek
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- jajka - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żelatyna - 6 łyżek
- śmietana 12% - 20 dekagramów
- truskawki - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder - 4 łyżki
- jagody - 1 szklanka
- biszkopt:
- masy :
- śnieżka - 3 opakowania

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubij ze szczyptą soli i cukrami. Dodawaj stopniowo żółtka, wsyp mąki z proszkiem do pieczenia i dalej ubijaj.
2. Ciasto wylej na blachę i piecz 35 minut w temperaturze 180 stopni. Wystudź.
3. Zrób masę I: truskawki zmiksuj z cukrem i ze śmietaną, wsyp śnieżkę i ubijaj. 2 łyżki żelatyny rozpuść w małej ilości wody, wystudź. Wlej do masy, zmiksuj i schłodź.
4. Przygotuj masę II: 2 śnieżki ubij z mlekiem i podziel na pół. Do jednej części wsyp jagody, wlej dwie łyżki rozpuszczonej żelatyny i zmiksuj. Odstaw do stężenia.
5. Zrób masę III: do drugiej części bitej śmietany dodaj resztę rozpuszczonej żelatyny i odstaw do stężenia.
6. Biszkopt przekrój w poprzek na 2 części. Na jedną wyłóż masę I i schłodź. Następnie masę II (zostaw trochę do dekoracji) i przykryj drugim biszkoptem. Rozsmaruj masę III, udekoruj.

---

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)