



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160-170 °C 

Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- spirytus - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 szczypta
- krem waniliowy - 1 opakowanie
- mleko skondensowane niesłodzone - 1 opakowanie
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania
- galaretka brzoskwiniowa - 2 opakowania
- ananas - 1 puszka
- owoce (np. poziomki, jagody, truskawki, brzoskwinie) - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem ze spirytusem, dodać mąkę z proszkiem do pieczenia.
2. Ubić białka, dodać do reszty i wymieszać.
3. Upieczony biszkopt podzielić na dwa placki i przełożyć kremem.
4. Na wierzch poukładać owoce.
5. Ostudzoną galaretkę wiśniową zmieszać z mleczkiem i wstawić na moment do lodówki, wylać na owoce.
6. Gdy pianka zgęstnieje, na wierzch wylać galaretkę brzoskwiniową.