




Wiśniowa fantazja

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  ok. 100 °C 

Składniki:

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- mąka tortowa - 9 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- wiśnie - 0.5 kilogramów
- jogurt wiśniowy - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 opakowanie
- galaretka - 3 opakowania

Sposób przygotowania:

1. BISKOPIOT: oddzielić żółtka od białek, ubić białka na pianę, dodać cukier i cukier waniliowy, dodać żółtka, dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, wylać na posmarowaną tłuszczem lub wyłożoną papierem do pieczenia blachę lub tortownicę
2. Wstawić do lekko nagrzanego piekarnika, piec w temperaturze ok. 100 stopni. W razie potrzeby podsuszyć.
3. MASA : galaretkę wiśniową rozpuścić w 200 ml gorącej wody. Ostudzić.
4. Ubić kremówkę. Pod koniec ubijania dodać cukier waniliowy i cukier puder do smaku.
5. Do wystudzonej galaretki dodajemy jogurt wiśniowy i delikatnie mieszamy.
6. Masę jogurtową delikatnie połączyć z bitą śmietaną , ciągle mieszając.
7. Biszkopt posmarować masą jogurtową, wstawić do lodówki. Po pół godzinie ozdobić owocami (w tym przypadku wiśniami, ponieważ można robić to z innymi owocami) w dowolny wzór.
8. Rozpuścić jedną galaretkę i zalać owoce, jak będzie gęstnieć. Jak wszystko zastygnie, zalać drugą galaretką.
SMACZNEGO!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl