





Wiśniowa rozkosz

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  170 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki

przełożenie

- wypestkowane wiśnie z sokiem - 1 litr
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania

krem

- krem karpatka - 1 opakowanie
- mleko - 400 mililitrów

dekoracja

- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Galaretki rozpuścić w połowie porcji wody podanej na opakowaniu. Wymieszać z wiśniami i sokiem z wiśni. Odstawić.
2. Biskopt - białka jaj ubić na sztywno z odrobiną soli.
3. Stopniowo dodawać małymi partiami cukier, następnie po 1 żółtku, a na koniec również małymi porcjami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao.
4. Upiec w temp. 170 stopni ok. 40 minut. Wystudzić i przekroić na 2 płaty.
5. Krem Karpatka ubić z mlekiem zgodnie z instrukcją na opakowaniu, wyłożyć na dolną warstwę ciasta i schłodzić w lodówce.
6. Na wierzch wylać tężejące galaretki z wiśniami i przykryć drugim płatem biskopta. Wstawić na noc do lodówki. Posypać cukrem pudrem. Smacznego.

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