
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 6 sztuk
- mąka - 6 łyżek
- cukier - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa zielona

- sok Pysio zielony - 1 litr
- budyń śmietankowy - 3 opakowania

piana

- śmietana 36% - 0.5 litrów
- zielona galaretka - 2 opakowania

dodatki

- delicje - 2 opakowania
- zielona galaretka - 2 opakowania

Sposób przygotowania:

1. **BISKOPT**: Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, dodawać po trochę cukier i po jednym żółtku.
2. Na końcu dodawać mąkę i lekko mieszać. Masę biskoptową przelać do formy jak na szarlotkę. Upiec biskopt na złoty kolor (ok. 30 minut w 170 st.). Ostudzić.
3. **MASA ZIELONA**: Budynie ugotować na soku Pysio. Ostudzić.
4. **PIANKA ŚMIETANOWA**: Galaretki rozpuścić w 1 szklance gorącej wody i pozostawić do lekkiego ścięcia. Jak już będzie się ścinać, ale jeszcze nie będzie twarda, ubić śmietanę i dodać do niej galaretkę i dokładnie wymieszać.
5. Ta masa tężeje błyskawicznie, więc radzę przygotowywać ją na końcu. Pozostałe dwie galaretki rozpuścić w 800 ml gorącej wody i pozostawić aż zaczną się ścinać.
6. **PRZEKŁADANIE**: Biskopt, Masa zielona, Delicje, Pianka śmietanowa, Galaretka. Ja zamiast delicji czasem używam piemiczków (nazywają się alpejskie bodajże) w białej czekoladzie. Też jest wspaniałe.