

Biskopt przekładany śmietaną

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- żółtko - 6 szt.
- cukier - 6 szt.
- woda - 3 łyżka(i)
- mąka - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- śmietana - 250 ml
- cukier puder - 1 łyżka(i)
- galaretka - 1 op.
- woda - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

- 1.** CIASTO: Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać gorącą wodę i ciągle ucierając dodać mąkę wymieszaną z łyżeczką proszku do pieczenia. Na koniec dodać pianę z 6 jajek i delikatnie wymieszać łyżką. Piec ok 40 min.
MASA: Schłodzoną śmietaną zmiksować z cukrem pudrem na krem i do tej masy dodać rozpuszczoną galaretkę (prawie krzepnącą). Biskopt dobrze ostudzić, przekroić na dwie części i przełożyć masą. Wstawić do lodówki, aby zastygło. Można podawać z owocami.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

