

Biszkopt kakaowy z galaretką i truskawkami



EDITH85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3
mąka pszenna	4 łyżki
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	4 łyżki
olej	3 łyżki
galaretka truskawkowa	2 opakowania
truskawki	ok 500 ml (mrożone)
biała czekolada	4 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i ubijamy. Następnie dodajemy po 1 żółtku i ubijamy.
- KROK 2 Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiewamy. Dodajemy do jajek i delikatnie mieszamy.
- KROK 3 Na końcu dodajemy olej i mieszamy. Pieczemy ok 15 min (do suchego patyczka) w temp 180 st.
- KROK 4 Galaretki rozpuszczamy w 3 i pół szklanki wrzątku. Gdy galaretka będzie ostudzona wkładamy mrożone truskawki i mieszamy.
- KROK 5 Galaretkę wylewamy na zimny biszkopt. Wkładamy do lodówki. Gdy galaretka całkiem stężeje posypujemy startą białą czekoladą.
Smacznego :)

