

BISZKOPT KRÓLOWEJ WIKTORII



MAGDAXXX



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	200 g
miękkie masło	200 g
jajko	4 sztuki
mąka	200 g
proszek do pieczenia	2,5 łyżeczki
sól	1 szczypta
mleko	2 łyżki
śmietana kremowa 30% lub 36%	250 ml
serek mascarpone	250 g
truskawki świeże	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** **PIECZEMY BISZKOPT**
Rozgrzej piekarnik do 190 stopni.
Połącz masło z cukrem ,aż do uzyskania puszystej masy. Dodajemy po jednym jajku.
Mąkę i proszek razem połączyć i dodać do masy. Piec około 30 minut. Po wystygnięciu przedzielić na pół

UWAGA-wszystkie składniki muszą mieć temp.pokojową bo jak będą zbyt zimne to mogą się ścinać

- KROK 2 Śmietanę ubijamy i dodajemy serek mascarpone. Można dodać trochę cukru pudru do smaku.
Wykładamy 2/3 kremu na biszkopt a na nim układamy połówki truskawek. Na to kładziemy drugi biszkopt i resztę kremu
- KROK 3 Również układamy połówki truskawek i posypujemy cukrem pudrem