

Biszkopt z kremem



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1 szkl
mąka ziemniaczana	1/2 szkl
jajko	6 szt
cukier	3/4 szkl
woda	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa	
budyń śmietankowy	2 op
mleko	2 3/4 szkl
masło	1 kostka
ajerkoniak	ok1/2 szkl
cukier	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wybić, oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno. Dodać żółtka, wodę i cukier, a następnie wmieszać obie mąki z proszkiem do pieczenia. Wyłożyć ciasto do przygotowanej dużej blaszki i piec do suchego patyczka ok 30 min w 180 st. Ciasto wystudzić.

Ugotować budyń na mleku z cukrem, wystudzić i zmiksować z masłem. Pod koniec miksowania dodawać po trochu ajerkoniak. Wystudzone ciasto przekroić na dwa blaty.

Oba blaty ciasta posmarować powidłami od przekrojonej strony. Na jednym blacie przykryć powidła kremem. Drugi blat położyć smarowaniem do kremu. Ciasto lekko docisnąć.

Ciasto można nasączyć ponczem i dowolnie udekorować

