

# Biskopt z kremem waniliowym i masą krówkową z płatkami migdałów

## PALINCIA90



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto

<b>jajko</b>	7 szt
<b>cukier</b>	1 szklanka
<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>mąka ziemniaczana</b>	1/3 szklanki

### masa

<b>krem waniliowy</b>	1 opakowanie
-----------------------	--------------

### wierzch

<b>masa krówkowa</b>	379 g
<b>płatki migdałowe</b>	1/2 szklanki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Oddzielić żółtka od białek. Białka zmiksować na gęstą pianę.

Powoli łyżką dodawać cukier cały czas miksując.

Dodać żółtka i miksować około 5 minut.

Potem dodać szklanę mąki i 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej.

Wymieszać to na gładką masę. Formę wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Wylać do niej ciasto.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 35 min.

Po upieczeniu pozostawić do ostygnięcia.

Jak ciasto ostygnie przekroić je na pół.

Masę:

Krem przygotować wedle instrukcji na opakowaniu.

Wyłożyć go na połowę biszkoptu. Po wyłożeniu przykryć drugą połową.

Wierzch:

Masę krówkową zmiksować i połączyć z ciastem. Na koniec posypać płatkami migdałowymi. Ciasto wstawić na kilka godzin do lodówki.