

Biszkopt z truskawkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

cukier	0,5 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
ocet	1 łyżka
mąka	1 szkl
jajko	6 szt
mąka ziemniaczana	1 łyżka
truskawki	0,5 kg
Pianka:	
śmietany 36%	0,5 l
galaretką truskawkowa	1 opak
woda	0,5 (gotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT

Białka oddzielić od żółtek Ubić białka z cukrem na sztywną pianę, do ubitej piany dodawać po trochu żółtka, ocet i na końcu obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając. Ciasto wylać na wysmarowaną tłuszczem blachę. Piec 25 minut w 180 stop. Truskawki umyć, osączyć, oszypułkować.

PIANKA

Galaretkę rozpuścić we wrzącej wodzie, odstawić do lekkiego stężenia. Dobrze schłodzoną śmietaną ubić na sztywno, dodając galaretkę, miksując. Na ostudzony biszkopt wyłożyć truskawki, zalać pianką truskawkową, odstawić do lodówki do całkowitego stężenia pianki.