

ciasto biszkoptowe z galaretką i owocami



MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

jajka	4 szt.
cukier	1/2 szkl.
mąka	3 łyżki
mąka ziemniaczana	3/4 szkl.
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
galaretka agrestowa	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oddzielić białka od żółtek i ubić z cukrem na sztywną pianę dodać żółtka i wymieszać mikserem, do naczynia wsypać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia wymieszać i przesiać przez sitko po czym dodać do ubitych jajek i wymieszać delikatnie łyżką wylać na blachę wyłożoną papierem i upiec w temp. 180st. ok. 20min. w międzyczasie osączyć owoce i rozpuścić galaretki w ok. 1 litrze wrzątku, po wystudzeniu biszkoptu układać owoce i jak galaretka zacznie tężeć zalać nią owoce odstawić do zastygnięcia.