

## Ciasto piankowe z soczystym kiwi



### OSTRA NA SŁODKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	5 szt
<b>cukier</b>	3/4 szklanki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>mąka pszenna</b>	4 łyżki
<b>mąka ziemniaczana</b>	1 łyżka
<b>masło</b>	100 g
<b>kisiel cytrynowy</b>	2 op
<b>galaretka agrestowa</b>	3 op
<b>śmietana 36%</b>	100 g
<b>kiwi</b>	8 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Oddzielamy żółtka od białek.

Białka ubijamy ze szczyptą soli.

Pod koniec ubijania dodajemy cukier i jeszcze chwilę mieszamy.

Żółtka mieszamy z proszkiem do pieczenia i chwilę czekamy.

Dodajemy żółtka do białek i mieszamy.

Wsypujemy mąkę i miksujemy do połączenia się składników - robimy to ręcznie ,albo na najniższych obrotach!

Wylewamy na blachę ( robiłam na dużej ) i pieczemy ok. 20 minut / 180C.

Masa:

Kisiele gotujemy w 3 szklankach wody.

Do gorącego wsypujemy agrestową galaretkę.

Dodajemy masło i miksujemy na gładką masę.

Odstawiamy do przestudzenia.

Pianka:

2 Galaretki agrestowe rozpuszczamy w mniejszej ilości wody niż to pisze na opakowaniu ( ja w 2 szklankach ).

Śmietanę 36 % ubijamy na sztywno.

Ostudzony biskopt kroimy wzdłuż.

Jedną część smarujemy masą.

Układamy na niej plasterki kiwi.

Przykrywamy drugim ciastem.

Przykrywamy pianką śmietanowo - agrestową.

Dekorujemy plasterkami kiwi.

Wkładamy do lodówki  
( najlepiej na noc! )