

## Ciasto trzy bit



### AGNIESZKA-87-25



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Biskopt

jaja	5 szt
cukier	5 łyzek
mąka pszenna	5 łyzek
proszek do pieczenia	1 łyżka

### Warstwa śmietankowa

śmietanka	1200 ml
galaretka cytrynowa	3 szt

### Masa z kajmakiem

kajmak	1 szt
masło	10 dag
herbatniki	2 opakowania

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Biskopt:** Do białek wsypujemy cukier i ubijamy na sztywną pianę, następnie dodajemy żółtka, mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Mieszamy i pieczemy na dużej foremce do 15 minut.

**Warstwa śmietankowa:** Śmietanki ubijamy. Galaretki rozpuszczamy w  $\frac{3}{4}$  szklankach wrzątku, gdy będą tężeć mieszamy je z ubitą śmietanką.

**Masa z kajmakiem:** Masło ucieramy dokładnie. Dodajemy porcjami kajmak ciągle miksując.

**Przełożenie ciasta:** Biskopt- 1/3 śmietankowej masy- herbatniki- większa część masy z kajmakiem- herbatniki- pozostała masa z kajmakiem- masa śmietankowa- dekorujemy startą czekoladą.

