

CIASTO Z MROŻONYCH TRUSKAWEK

AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 SZT
cukru i mąki po	1/2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa	
cukru pudru	1 łyżeczka
serki homogenizowane truskawko	2 szt
galaretki truskawkowe	5 szt
mrożonych truskawek	1/2 kg
biszkopty okrągłe	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy dodajemy cukier, żółtka, mąkę z proszkiem, wykładamy na blaszkę i pieczemy ok 40 min, Rozpuszczamy 2 galaretki truskawki rozmrazamy i miksujemy z serkami i wlewamy tężącą galaretkę i mieszamy, na zimny biszkopt wlewamy masę i układamy biszkopty i zalewamy tężącą galaretką i odstawiamy aż stężeje,