

Ciasto z pianką poziomkową.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajka	3 szt
cukier	3 łyżki
mąka tortowa	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
wino białe	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pianka .

500g jogurtu poziomkowego (truskawkowego)

2 galaretki poziomkowe (truskawkowe)

650ml wrzącej wody

Wierzch.

250g śmietany 36% do ubicia + 1 łyżeczka cukru pudru

Białka ubić, dodać cukier i ubijać do jego rozpuszczenia.

Ubić żółtka i wymieszać delikatnie z białkami ,a następnie wmieszać mąki.

Piec w temp.160stop. około30min .

Galaretki dokładnie rozpuścić w gorącej wodzie i przestudzić. Kiedy lekko zaczną gęstnieć ubijamy mikserem w celu napowietrzenia.

Dodajemy stopniowo jogurt ciągle miksując.

Biszkopt nasączyć winem ,wyłożyć piankę i pozostawić do stężenia ,które zachodzi szybko.

Przed podaniem ubijamy śmietanę z cukrem ,wykładamy na wierzch pianki i ozdabiamy poziomkami oraz miętą.