

Migdałowiec.

MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

migdały mielone	20 dag
jaja	10 szt
cukier	12 łyżek
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
mąka	1 łyżka
cynamon	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników ubić biszkopt wsypać mąkę, bułkę, migdały, cynamon i proszek. Upiec w temp.170°C przez 40min. Po przestudzeniu przekroić na trzy części.

Krem:

2 galaretki cytrynowe+3łyżeczki żelatyny

200g cukru pudru

500g twarogu(ja użyłam tłustego)

sok z jednej limonki ub cytryny

2 cukry wanilinowe

800g kremówki

skórka z jednej cytryny

Galaretkę rozpuścić w połowie zalecanej ilości wody i dodać dodatkowo 3 łyżeczki żelatyny.

Twaróg utrzeć z cukrem, c. waniliowym oraz sokiem z limonki i startą skórką z cytryny. Dodać ostudzoną galaretkę.

Ubić kremówkę, jak tylko krem serowy zacznie tężeć delikatnie wymieszać ze śmietaną, wyłożyć na biszkopty. Pozostawić do schłodzenia na ok. 2 godz.