

## Piramidka z kremem



**MARTA1986**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajek</b>	4 sztuki
<b>mąki</b>	0,5 szklanki
<b>mąki ziemniaczanej</b>	1 łyżka
<b>proszku do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>soli</b>	1 szczypta
<b>galaretka truskawkowa</b>	1 opakowanie
<b>herbatniki</b>	2 opakowania
<b>krem czekoladowy</b>	1 opakowanie
<b>krem do karparki</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli na puch dodając cukier nie przerywać miksowania. Dodać kolejno żółtka a następnie mąkę z proszkiem do pieczenia. Wymieszać drewnianą łyżką. Przebrać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia tak jak na roladę. Piec w piekarniku ok 15minut w 180 stopniach. Po upieczeniu zdjąć papier i wykroić prostokąt. Wyłożyć nimi blachę. Krem karparkowy i krem czekoladowy rozrobić według przepisu na opakowaniu. Galaretkę pokroić w kosteczkę. Krem karparkowy wyłożyć na spód, wsypać galaretkę. Wyłożyć herbatniki a następnie krem czekoladowy i przykryć biszkoitem. Wstawić do lodówki. Następnie wyjąć z blaszki.