

PYZIA KASI N



JOLAJKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biszkopty okrągłe	1 PACZKA
cukier	2 SZKLANKI
mąka	1 szklanka
jajko	6 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło	1 łyżka
galaretki rozne	2
jogurt owocowy	1 litr
Żelatyna wieprzowa Prymat	
jabłka	1i 1/2 starte

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt: białka ubić, dodać 1 szklankę cukru i żółtka, mąkę wymieszać z proszkiem i też dodać, wymieszać. Piec w temp. 180 C ok. 30-40 minut.

Masło roztopić, dodać jabłka, 1 szklankę cukru, podsmażyć. Dodać suchą galaretkę np. zieloną, wymieszać i smażyć bez przykrycia jeszcze ok. 5 minut.

Drugą galaretkę np. czerwoną i żelatynę rozpuścić w 1/4 szklanki wody. Połączyć z jogurtem.

Na biszkopt wyłożyć jabłka, na to okrągłe biszkopty i masa jogurtowa