

Rabarbarowo borówkowy biszkopt



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt

jajko	6
mąka pszenna	5 łyżka
mąka ziemniaczana	4 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	8 g
cukier	3/4 szk
masa	
rabarbar	400 g
borówka amerykańska	350 g
galaretka wiśniowa	1
galaretka cytrynowa	1
wody	1 szk

Polewa:

maragaryna	1/3 kostka
kakao	3 łyżka
cukier	1/3 szk
mleko	2 łyżka

DODATKOWO:

motylki cukrowe
różowy cukier błyszczący

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelnię wrzucić pokrojony rabarbar, podlać wodą i dusić 5 minut. Następnie dodać borówkę i jeszcze chwilę dusić, ale aby borówki się nie rozpadły. Wsypać obie galaretki, dokładnie wymieszać i odstawić do schłodzenia a następnie do lekkiego stężenia do lodówki. Każdy krążek nasączyć dowolnym sokiem.
- KROK 2 Dno tortownicy o średnicy 23 cm wysmarować margaryną lub masłem i wysypać bułką tartą. Żółtka oddzielić od białek. Obie maki przesiać z proszkiem do pieczenia. Białka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na sztywną pianę. Zwolnić obroty, dodać żółtka i połączyć z białkami. Ponownie zmniejszyć obroty, dodać mieszankę mąk i delikatnie wszystko ze sobą połączyć. Gotowe ciasto wyłożyć do tortownicy, wstawić ją do piekarnika nagrzanego do 150 stopni na 40 minut. Biskopt po upieczeniu wystudzić i przekroić na trzy krążki.
- KROK 3 Na pierwszy krążek wyłożyć 1/2 masy, przykryć drugim plackiem. Ponownie wyłożyć drugą część masy i przykryć trzecim plackiem.
- KROK 4 Tak przygotowane ciasto wstawić do lodówki do całkowitego stężenia masy. W rondelku rozpuścić wszystkie składniki na polewę i lekko przestudzić.
- KROK 5 Wyjąć z lodówki ciasto i połączyć je polewą. Na sam koniec posypać motylkami i różowym cukrem.