

Śmietanowiec



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
cukier	15 dag
cukier waniliowy	1 łyżka
mąka pszenna	10 dag
mąka ziemniaczana	10 dag
kremówka	1/2 litra
krem do tortów śmietankowy	1 opakowanie
mleko	200 ml
twaróg	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka należy oddzielić od białek i utrzeć je z trzema łyżkami wrzątku, cukrem białym i cukrem waniliowym na puszystą masę. Białka jaj ubić na sztywną pianę. Mąkę pszenną zaś połączyć z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia, wymieszać. Przesiać do masy z żółtek i ostrożnie wymieszać. Na koniec dodawać porcjami pianę z białek i wymieszać delikatnie(ręcznie, nie mikserem). Ciasto przełożyć do wyłożonej pergaminem blachy i piec przez około 25- 30 minut w temperaturze 180 stopni. Śmietanę kremówkę należy ubić na sztywno. Krem w proszku rozprowadzić mlekiem i ubić wg wskazówek podanych na opakowaniu. Do kremu dodać zmielony dwukrotnie twaróg i wymieszać na gładką, jednolitą masę. Na koniec dodać ubitą na sztywno śmietanę. Biszkopt należy przekroić na trzy części- blaty. Każdy z nich przełożyć masą śmietanowo- twarogową. Wierzch i boki posmarować kremem i posypać okruszkami z ciasta biszkoptowego.