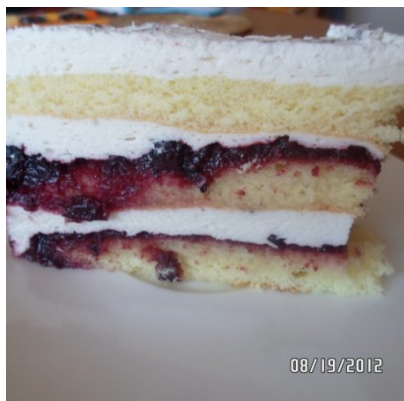


Śmietanowiec z jagodami



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krem śmietankowy

Biszkopt

dżem jagodowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

6 jajek

cukier puder 15dag

mąka tortowa niepełna szklanka

mąka ziemniaczana łyżka

łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić z dodatkiem soli na sztywną pianę. Mąki przesiać z proszkiem do pieczenia i cukrem, dodać żółtka i powoli wmieszać pianę z białek. Ciasto podzielić na trzy części (lub upiec jeden biszkopt i przekroić go na trzy - cięższe zadanie). Biszkopt upiec w prodiżu prostokątnym (lub w keksówce w piekarniku, w 180stopniach).

Krem przygotować wg przepisu na opakowaniu (mleko i masło). Błaty biszkoptu smarować kolejno dżemem i kremem. Gotowe ciasto schłodzić w lodówce.