

Wenus



WIESŁAWA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 łyżki
mąka ziemniaczana	3 łyżki
jajko	5
cukier	11 łyżek
galaretka cytrynowa	2
śmietana kremowa 30% lub 36%	1/2 l
śnieżka	1
wiórki kokosowe	10 dag
masło	2 łyżki
twaróg	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt

Jajka ubić z 7 łyżkami cukru na puszysto. Dodać obie mąki i delikatnie zamieszać

Masa

Ser zmielić dodać 2 łyżki cukru. Galatetki rozpuścić w 2 szkl wody gorącej i ostudzić. Śmietanę ubić ze śnieżką. I połączyć z twarogiem zmiksowanym z tężejącą już galaretką. Biszkopt przekroić na dwie części. Dół włożyć z powrotem do tortownicy czy blachy, wyłożyć masę i przykryć wierzchnim krążkiem biszkoptu. Na patelni zesmażyć na złoty kolor wiórki kokosowe z masłem i 2 łyżkami cukru. Wierzch ciasta posmarować dżemem brzoskwiniowym i wysypać warstwę przygotowanych wiórków.