Biszkopt z masą i jagodami

CUKIERECZEK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia	1 łyżeczka
serk homogenizowany	1 kg
cukier puder	4 łyżki
wiórka czekoladowe	50 dag
galaretka agrestowa	
Żelatyna wieprzowa Prymat	
galaretka wiśniowa	1 szt.
jagody	30 dag
cukier	3 łyżki
mąka	3 łyżki
jajko	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:
Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, ubić . Dodać żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać. Wlać do podłużnej formy o wymiarach 28x15 i upiec.

Po upieczeniu ciasto pozostawić w formie. Na zimny biszkopt wlewamy płynną masę i szybko wstawiamy do lodówki. Gdy masa stężeje wlewamy galaretkę wiśniową i ponownie wstawiamy do lodówki. Tak przygotowane schłodzone ciasto posypujemy wiórkami czekoladowymi.

Masa:
Serek mieszamy z cukrem pudrem, wlewamy zimną, płyną galaretkę (galaretkę agrestową i żelatynę rozpuścić w 1,5 szklance gorącej wody]) Dodać jagody i wymieszać.

Temperatura pieczenia biszkoptu: 180C
Czas pieczenia: 20 minut.