

Piankowiec z Owocami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mąki	1 szklanki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
kremówki 30% lub 36%	1.5 litra
cukru pudru do kremówki	20 dag
galaretki o smaku truskawkowym	2 szt
ananas	1 szt
brzoskwinie	1 szt
cukier	1/2 szklanki
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

Białka ubić na sztywno dodać cukier i ubijać aż do otrzymania puszystej masy, dodać żółtka, olej, mąkę z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać.

Masa:

Schłodzoną śmietaną ubijamy z cukrem pod koniec dodajemy schłodzoną galaretkę (rozpuszczoną w 0,5 litra gorącej wody) i mieszamy z pokrojonymi w kostkę brzoskwiniami i ananasami. Masę wlewamy na biszkopt i wstawiamy do lodówki aż stężeje (można nasączyć biszkopt sokiem z ananasów lub brzoskwiń).

Temperatura pieczenia 180C

Czas pieczenia: 20-30 minut