

# Biskopt z galaretki i truskawkami



## PIOGE7



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>                 | 6 łyżek      |
| <b>cukier</b>               | 6 sztuk      |
| <b>jajko</b>                | 6 sztuk      |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1 łyżka      |
| <b>cukier wanilinowy</b>    | 1 opakowanie |
| <b>woda</b>                 | 1/2 litra    |
| <b>truskawki</b>            | 60 dag       |
| <b>mleko</b>                | 1 szklanka   |
| <b>margaryna palma</b>      | 3/4 kostki   |
| <b>budyń waniliowy</b>      | 1 opakowanie |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na gładko. Dodać cukier. Następnie żółtka. Łyżką wmieszać mąkę i proszek do pieczenia. Do tego wmieszać też cukier wanilinowy. Piec w temp. 180 st. C przez 25 min. Zrobić masę: ugotować budyń w odrobinie mleku. Zagotować resztę mleka. Jak się zagotuje zalać to budyniem i mieszać. Odstawić do stygnięcia. Jak ostygnie utrzeć margarynę i dawać po łyżce tego budyniu i ucierać. Nałożyć na zimny biskopt. Zagotować wodę. Wsypać galaretki. Odstawić do wystygnięcia. Ułożyć truskawki na masie i zalać zimną tężejącą galaretką.