

Adwokatowe z kremem i bit? ?mietan?



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kost
jajko	3 szt
cukier	5 ?y?ek
adwokat	0,5 szkl
jajko	3 szt
cukier	3 ?y?ki
m?ka pszenna	3 ?y?ki
proszek do pieczenia	1 ?y?eczka p?aska
biskopt ciemny	
jajko	3 szt
cukier	3 ?y?ki
m?ka pszenna	2 ?y?ki
kakao	1 ?y?ka
proszek do pieczenia	1 ?y?eczka p?aska
bita ?mietana	
kremówka	1 l
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 ?y?eczek
cukier puder	5 ?y?ek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krem;jajka sparzy?,ubi? z cukrem na puszyst? mas?.Margaryn? utrze? dodawa? wolnym strumieniem mas? jajeczn? ca?y czas ucieraj?c.Na koniec dola? adwokat i ca?o?? utrze? na jednolity krem.

Biskopt bia?y;bia?ka ubi? na sztywno doda? cukier , ?ó?tka i ubi? na puszyst? mas?.M?k? wymiesza? z proszkiem doda? do masy jajecznej i wymiesza? ?y?k?.Wyla? na blach? wy?o?ona papierem i upiec.

Biskopt ciemny;robimy tak jak biskopt jasny tylko m?k? wymiesza? z kakao i proszkiem.

Bit? ?mietana' zimn? kremówk? ubi? na sztywno doda? cukier puder i letni? ?elatyn? rozpuszczon? w 0,5 szk wody. Warstwy ciasta;biskopt jasny,krem adwokatowy,biskopt ciemny ,bita ?mietana.

Na górze udekorowa? bit? ?mietan? i pola? adwokatem oraz rozpuszczon? w k?pieli wodnej czekolad?