

Biskopt z galaretką i owocami



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	7 szt
mąka	1 szklanka
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier wanilinowy	
galaretka	2 szt
sok z jednej cytryny	
bita śmietana	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

białka ubijamy, dodajemy cukier i cukier wanilinowy, dodajemy żółtka. Mąkę mieszamy z proszkiem i delikatnie mieszamy z ubitymi jajkami.

Wylewamy do dużej blachy wyłożonej papierem, wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w temperaturze około 180 stopni przez 25 minut. Studzimy, kroimy na pół, nasączamy sokiem z cytryny wymieszanym z wodą i z dodatkiem cukru. Wykładamy połowę bitej śmietany, i połowe owoców, przykrywamy drugim plackiem . Znów nasączamy, bita śmietana, owoce i zalewamy tężejącą galaretką.