

Biskopt z ciasteczkami



PIOGE7

CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 sztu
mąka	6 łyżek
cukier	6 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
biszkopty okrągłe	1 paczka
budyń waniliowy	2 opakowania
galaretka wiśniowa	1 opakowanie
margaryna	1 kostka
cukier	2 łyżeczki
cukier puder	wg uznania
kieliszek spirytusu	1 kieliszek
rum	1/2 szklanki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić, dodać cukier. Dodać żółtka. Następnie dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Upiec biskopt - 180 st. C, 20 minut. Gdy się upiecze przekroić na pół. Zrobić galaretkę jak napisano na opakowaniu. Zrobić masę: ugotować budyń, ostudzić. Utrzeć margarynę i dawać po łyżce budyniu aż do skończenia. Dodać spirytus. Wlać lekko tężejącą galaretkę. Wymieszać. Pół masy rozsmarować na dolnym biskopcie. Na to położyć pomoczone w rumie biszkopty. Na biszkopty dać resztę masy i przykryć drugą częścią biskoptu. posypać cukrem pudrem.