

Biskopt z budyniem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3 szt
cukier kryształ	3 łyżki
mąka	3 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
cukeir waniliowy	16 g
budyń śmietankowy	2 szt
owoce	
mleko	750 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka z 3 jajek ubijać dodając po 1 łyżce cukru. Gdy piana ubita jest na sztywno dodawać stopniowo po jednym żółtku, ciągle ubijając. Następnie dodać mąkę przesianą i wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie przemieszać. Masę wylać na brytfannę i piec na złoty kolor. Po wystygnięciu biskopt skropić delikatnie wodą z sokiem owocowym, posmarować konfiturą i zalać budyniem. Na wierzch wyłożyć owoce według uznania. Podawać chłodny z lodówki.