

## Biskopt malinowy



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>maliny świeże</b>             | 1 kg         |
| <b>czekolada gorzka</b>          | 0,5 sztuki   |
| <b>jajko</b>                     | 4 sztuki     |
| <b>cukier</b>                    | 1 szklanka   |
| <b>sól</b>                       | szczypta     |
| <b>mąka</b>                      | 3/4 szklanki |
| <b>mąka ziemniaczana</b>         | 1/2 szklanki |
| <b>sok malinowy</b>              | 3-4 łyżki    |
| <b>proszek do pieczenia</b>      | 8 g          |
| <b>cukier waniliowy</b>          | 8,4 g        |
| <b>galaretka malinowa</b>        | 3 sztuki     |
| <b>woda</b>                      | 6 łyżek      |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> |              |
| <b>śmietana 30%</b>              | 400 ml       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Żółtka ucierać z cukrem i wodą. Białka ubić na sztywną pianę, dodając szczyptę soli. Do żółtek dodać ubitą pianę, przesiane mąki, cukier waniliowy oraz proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać na blaszkę i piec ok 40 min w temp. 180°C.

Maliny oczyszczamy i przemywamy, a następnie pozostawiamy by obciekły. Dwie galaretki rozrabiamy wg przepisu na opakowaniu. Dodajemy maliny delikatnie mieszamy i chwilę ok 15 min wkładamy do lodówki. Po tym czasie wykładamy na biskopt. Wkładamy ciasto do lodówki na ok 60 min. Śmietanę ubijamy dodajemy żelatynę oraz galaretkę, i ponownie miksujemy na puszystą masę. Gotową nakładamy na ciasto i wkładamy do lodówki na 20 min., aż masa się zsiądzie. Gotowe ciasto posypujemy startą na małych oczkach czekoladą. Smacznego !!

