

Biskoptowe z kremem i owocami



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajek	7
mąki	2 szkl
cukru	1,5 szkl
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	

Krem:

jagurtu naturalnego	400 g
jednakowe galaretki	2
olej	7 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wbijamy do miski i dokładnie ubijamy z 1,5 szkl cukru i cukrem waniliowym. Stopniowo wsypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. W trakcie ubijania dodajemy olej. Gdy ciasto będzie jednolite, wylewamy je na blachę i pieczemy ok 40 min w piekarniku rozgrzanym do 180 st C. Po upieczeniu studzimy i przekrawamy w poprzek na pół.

Galaretki rozpuszczamy w pół litra wrzątku. Gdy zaczną tężeć, miksujemy z jogurtem i mieszamy z pokrojonymi owocami. Biskopt od razu przekładamy kremem (masa bardzo szybko tężeje) Wierzch ciasta posypujemy cukrem pudrem.