Wiśniowa delicja

GOSIA1988

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3
mąka	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier	3 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
galaretka wiśniowa	3 opakowania
delicje	300 gram
kremówka	330 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 BISZKOPT: Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy żółtka oraz cukier i dalej ubijamy na puszystą masę. Do masy wsypujemy mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Całość dokładnie mieszamy. Ciasto wylewamy na wysmarowaną margaryną i posypaną bułką tartą blachę. pieczemy ok. 20 minut w temp. 180 stopni. Studzimy.

KROK 2 Jedną galaretkę rozpuszczamy w 180 ml wody i odstawiamy do stężenia. Śmietankę kremówkę ubijamy na sztywno, wlewamy tężejącą galaretką i dokładnie mieszamy.

KROK 3 Masę wykładamy na biszkopcie i rozsmarowujemy.

KROK 4 Na wierzchu układamy delicje. Dwie galaretki wiśniowe rozpuszczamy w 400 ml wody. Tężejącą galaretkę wylewamy na wierzch ciasta.

KROK 5 Smacznego :)