

Biszkopt Eli przekładany



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	8 szt
mąka	2/3 szkl
mąka ziemniaczana	2/3 szkl
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
cukier	1,5 szkl
masa	
budyń śmietankowy	1 opak
galaretka czerwona	1 opak
margaryna Kasia	1 kost
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić z cukrem na sztywną pianę.

Żółtka i mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia dodać delikatnie do białek, wymieszać.

Wylać ciasto na wysmarowaną blachę, piec ok. 25 minut w 180 stop.

MASA

Budyń śmietankowy ugotować według przepisu na opakowaniu, tylko zamiast mleka, ugotować go na wodzie.

Zestawić z ognia i wsypać do budyniu galaretkę, wymieszać.

Odstawić do ostygnięcia.

Następnie masę zmiksować z margaryną Kasią.

Biszkopt przekroić na 2 części, posmarować ciasto masą i położyć na masie 2 część biszkoptu, posypać wierzch cukrem pudrem.

