

Pokusa wiśniowa



MELA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	2 szt
konfitura wiśniowa	2 słoiczki
GALARETKI WIŚNIOWE	2 szt
migdały	
margaryna	
cukier waniliowy	1/4 kostki
masa	1 śmietanowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 2 biszkopty składniki na 1 biszkopt :
4 jaja
4 łyżki mąki
4 łyżki cukru
- Biszkopty : Białka ubić na sztywną pianę, podczas ubijania stopniowo dosypywać cukier . Połączyć z żółtkami. Delikatnie wymieszać z mąką . (drugi pieczemy tak samo Piec w temp. ok. 180st. C na złoty kolor.
- KROK 2 Galaretki rozpuścić w 2 szklankach wody ostudzić i połączyć z konfiturą wiśniową ,
gdy zacznie tężeć wykładamy na biszkopt . Na wiśnie kładziemy drugi biszkopt .
- KROK 3 Krem śmietankowy ubijamy tak jak pisze na opakowaniu i wykładamy na biszkopt.
- KROK 4 Migdały prażymy na margarynie z cukrem waniliowym . Ostudzonymi posypujemy masę śmietankową . .

KROK 5 Wstawiamy do lodówki na 2 godzinki aż wszystko ładnie stężeje . Polecam
rewelacyjne ciasto