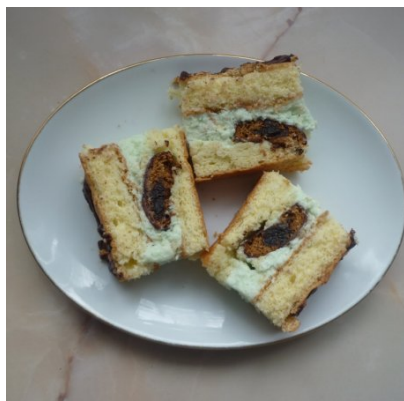


## Biskopt ze śmietaną



**RENATAZ-ET**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| <b>jajko</b>                | 5 szt                  |
| <b>mąka pszenna</b>         | 1 szklanka             |
| <b>mąka ziemniaczana</b>    | 0,5 szklanki           |
| <b>cukier</b>               | 1 szklanka             |
| <b>woda</b>                 | 7 łyżek                |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 8 g                    |
| <b>cukier waniliowy</b>     | 8 g                    |
| <b>skórka z cytryny</b>     | 1 łyżka                |
| <b>masło</b>                | 1 łyżka                |
| <b>śmietana śnieżka</b>     | 2 szt                  |
| <b>mleko</b>                | 1,5 szklanki           |
| <b>galaretka agrestowa</b>  | 2 szt                  |
| <b>pierniczki</b>           | czekoladowe opakowanie |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce utrzeć żółtka z 3/4 szklanki cukru, pod koniec ucierania dodawać po 1 łyżce wody. Z białek ubić sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać resztę cukru. Ubitą pianę dołożyć do żółtek. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, cukier waniliowy, otartą skórkę z cytryny i lekko wymieszać. Ciasto wyłożyć do posmarowanej masłem formy. Wstawić do wcześniej nagrzanego piekarnika i piec ok 35 minut w 180 stopniach.

Ostudzony biskopt przeciąć na pół. Skropić ponczem (woda z cukrem waniliowym). Śmietanę śnieżkę ubić z mlekiem. Galaretki rozpuścić w połowie szklanki gorącej wody. Po przestudzeniu dodać do bitej śmietany. Wyłożyć połowę śmietany na ciasto, poukładać miękkie pierniczki w czekoladzie. Wyłożyć resztę śmietany, przyłożyć drugą połowę ciasta. Placек połączyć np. polewą czekoladową.

