

Brzoskwiniowy przekładaniec



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
cukier	1 szklanka
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	
brzoskwinie	1 puszka
Żelatyna wieprzowa Prymat	
jogurt naturalny	1 litr
herbatniki	2 paczki
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt: białka ubić na sztywno dodać cukier ,żółtka a na koniec mąkę wymieszaną z łyżeczką proszku do pieczenia wymieszać i wlać do formy ,piec około40 minut.Masa brzoskwiniowa:owoce i sok zmiksować dodać rozpuszczoną w 1/4 szklanki ciepłej wody3 dag żelatyny,jak masa zacznie tężeć przełożyć ją na biskopt.Masa jogurtowa:Jogurt zmiksować z 4 łyżkami cukru i z3 dag rozpuszczonej żelatyny ,gdy masa zacznie tężeć położyć ją na masę brzoskwiniową,przykryć ją herbatnikami i poleć polewą czekoladową