

biskopt z masą



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4
cukier	1 i 1/3 szklanki
mąka	2/3 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	7 łyżeczek
maślanka	2 szklanki
dżem wiśniowy	
wiśnie bez pestek	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić do białek następnie białka ubić z płową cukru na sztywną pianę. Następnie dodać żółtka oraz dowolny zapach do ciasta (niekoniecznie).dodać mąkę i proszek do pieczenia. Dokładnie wymieszać i upiec. Żelatynę namoczyć w wodzie a następnie delikatnie podgrzewając rozpuścić. Połowę wiśni zmiksować z cukrem następnie połączyć z maślanką i żelatyną. Do tężejącego kremu dodać pozostałe wiśnie. Wystudzony biskopt przekroić na 3 placki. Każdy jeden przełożyć masą. na samą górę można delikatnie rozsmarować nieco dżemu.