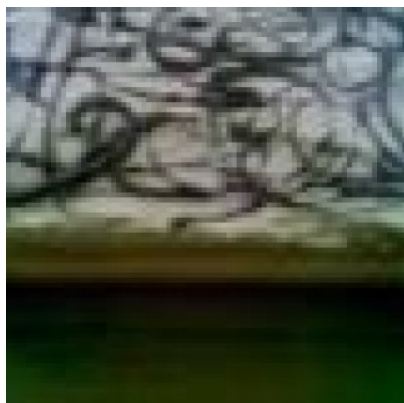


Biskopt z galaretką



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	8 szt
cukier puder	1/2 szkl
mąka	1 szkl
sok z cytryny	
margaryna	1 kost
galaretki cytrynowe	2 opak
cukier	1,5 szkl
polewa czekoladowa	1 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

4 żółtka ucieramy z cukrem pudrem na puszystą masę, mieszając dodajemy 4 łyżki gorącej wody i mąkę z proszkiem do pieczenia.

Ubić białka, połączyć z ciastem piec w temp.170 stop.

Masa z galaretek

Galaretki rozpuszczamy w 350 ml wody.

Nasączyć biskopt wodą z cukrem i sokiem z cytryny.

Margarynę utrzeć z cukrem dodając po 1 żółtku.

Na koniec dodajemy tężejącą galaretkę.

Ubić pianę z białek, wymieszać z masą, dodać aromat.

Masę wyłożyć na ciasto, ozdobić polewą czekoladową.