

Kolorowy przekładaniec



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	4 szt
mąka	1 szkl
cukier	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa	
budyń śmietankowy	3 opak
śmietana 18%	2 kubeczki
galaretka agrestowa	1 opak
galaretka truskawkowa	1 opak
delicje	2 paczki
sok owocowy przecierowy	3 banan, jabłko, kiwi

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt

ubijamy białka z cukrem na sztywną pianę, gdy jest ubita dodajemy po jednym żółtku. Na koniec dajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając. Pieczemy w 170 stop. C 20 minut.

Masa

budynie rozpuścić w 1,5 szkl soku, pozostały sok zagotować, wlać budynie i chwilę gotować. Śmietanę dobrze schłodzić, galaretkę agrestową rozpuścić w 1 szkl wody. Galaretkę truskawkową przyrządzić według przepisu na opakowaniu. Śmietanę ubić, dodać galaretkę agrestową.

Składanie ciasta

biskopt + masa + delicje + pianka agrestowa + tężejąca galaretka truskawkowa

