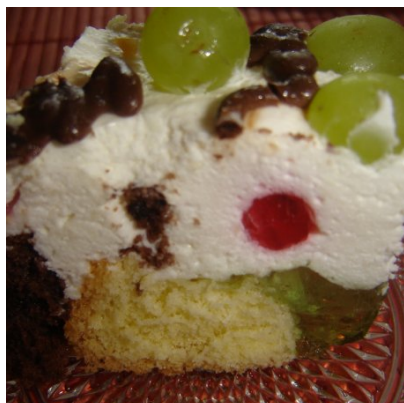


śmietanowiec



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

galaretka truskawkowa

galaretka agrestowa

czekolada mleczna

kakao 2 łyżki

mąka 1 szklanka

jajko 5 sztuk

cukier 1 szklanka

olej 1 łyżeczka

proszek do pieczenia 1 łyżeczka

bita śmietana 2 torebki

Żelatyna wieprzowa Prymat 1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubijamy z cukrem na sztywno, dodajemy żółtka, olej, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Mieszamy wszystko delikatnie. Do 1/3 masy dodajemy kakao. Na blaszkę wylewamy raz jasne raz ciemne ciasto. Pieczemy w 180 stopniach około 50 minut. Po wystudzeniu biszkopt kroimy na kawałki i układamy w różnych miejscach tortownicy. W pozostałe miejsca wlewamy schłodzone galaretki różnokolorowe. Żelatynę rozpuszczamy w odrobinie wody i dodajemy do bitej śmietany. Ubijamy. Bitą śmietanę również ozdabiamy gdzie nie gdzie galaretką i okruszkami biszkopta. Na koniec dekorujemy rozpuszczoną czekoladą i winogronem.