

tęczowy biszkopt z owocami



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 sztuk
cukier	1 szklanka
mąka	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżka
kakao	3 łyżki
galaretka porzeczkowa	1 sztuka
galaretka wiśniowa	2 sztuki
galaretka cytrynowa	2 sztuki
wiśnie	1 stoik
porzeczka czerwona	1 szklanka
brzoskwinie	1 puszka
jogurt naturalny	1 małe opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę, dodać szklankę cukru i żółtka i ubijać dalej. Do masy dodać mąkę przesianą wraz z proszkiem do pieczenia i kakao. Piec w piekarniku około 50 minut w 180 stopniach. Następnie rozpuścić i ostudzić galaretki: porzeczkową, cytrynową, wiśniową, wiśniową z cytrynową. Do każdej z nich należy dodać 1/3 kubeczka jogurtu naturalnego i dokładnie wymieszać. Biszkopt kroimy na pół. Gdy wystygnie wykładamy wiśnie i zalewamy gęstniejącą porzeczkową galaretką. Gdy stężeje wylewamy cytrynową galaretkę a na nią czerwoną porzeczkę. Na koniec wylewamy wiśniową galaretkę i kładziemy biszkopt. Na wierzchu układamy brzoskwinie pokrojone w księżyce i zalewamy galaretką wiśniowo- cytrynową. Wstawiamy do lodówki na 3-4 godziny.