

Strawberrycake



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	5 łyżka
mąka	5 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło	20 dag
margaryna palma	5 dag
jajko	2 szt
cukier	3/4 szklanka
śmietanka 30 %	0,5 l
cukier puder	5 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżka
truskawki świeże	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Upiec biszkopt.
2. Masa: jajka ubijać na parze z cukrem kryształem , potem ubijać n zimno, utrzeć masło z margaryną, dodawać ubite jajka , ucierać.
3. Włożyć do przygotowanej formy biszkopt, na niego masę, na masie ułożyć truskawki.
4. Ubić 1/2 litry śmietany 30% z cukrem pudrem i dodać 1 czubatą łyżkę żelatyny rozpuszczonej w 1/2 szkl. wody. Następnie zalać szybko truskawki . na wierzch gotujemy dwie galaretki poziomkowe .