

biskopt z pianą i sosem wisniowym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	1 sztuka
galaretka brzoskwiniowa	1 opakowanie
bita śmietana	1 puszka
wiśnie	500 gram
cukier	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt przekrawamy na pół, galaretkę przyrządzamy w połowie wody, ostudzić gdy już trochę zgęstnieje dodać do bitej śmietany, wymieszać przełożyć biskopt. Wstawić do lodówki. Wiśnie wydrylować, włożyć do garnka posypać cukrem, gotować aż trochę zgęstnieje, wystudzić połączyć biskopt, odstawić na godzinę do lodówki.