

Śmietanowiec z musem arbuzowym i herbatnikami



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	3 szt
cukier	1/2 szkl
mąka	1 szkl
olej	4 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżki
ocet	1/2 łyżki

Masa arbuzowa

arbuz	1 kg (mięsz)
galaretka truskawkowa	2 op

Masa śmietanowa

śmietana 30%	500 ml
galaretka cytrynowa	2 op

Dodatkowo

herbatniki	20 szt
------------	--------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Białka ubij na sztywną pianę. Nadal ubijając dodawaj kolejno żółtka, cukier, mąkę, olej, ocet oraz proszek do pieczenia. Ciasto wyłóż na blaszkę o wymiarach 24cmx24cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Mus arbuzowy:

Z arbuza usuń pestki. Owoc zmiksuj blenderem na gładki mus. Mus przelej do garnka i doprowadź do wrzenia. Wsyp galaretki, wymieszaj i odstaw do przestudzenia. Gęsty mus wyłóż na ciasto. Wyrównaj.

Masa śmietanowa:

Galaretki cytrynowe rozpuść w 400 ml wrzątku. Odstaw do przestudzenia. Schłodzoną śmietanę ubij na sztywno. Dodaj tężejącą galaretkę i razem ubij.

Masę wyłóż na ciasto, wyrównaj. Na wierzchu ciasta ułóż herbatniki.

Ciasto wstaw na 2 godziny do lodówki.