

PYCHOTKA



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

cukier	1 szkl
jajko	7 szt
mąka	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	szczypta

Krem:

galaretka wiśniowa	4 opak
śmietana 36%	0,5 l
cukier puder	3 łyżki
czekolada gorzka	
dżem porzeczkowy	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT

Ubić białka z cukrem na sztywno.

Do ubitej piany dodać żółtka.

Na końcu dodać obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia .

Ciasto piec 30 minut w 175 stop.

KREM

2 galaretki rozpuścić w 1/2 litra wody, gdy zaczną tężeć, wymieszać je z dżemem.

Śmietanę ubić z cukrem pudrem.

2 galaretki rozpuścić w 1 szkl wody, gdy stężeją, wymieszać je ze śmietaną.

Biszkopt przekroić na pół, na pierwszą część biszkoptu wyłożyć dżem z galaretkami.

Przykryć biszkoptem i wyłożyć na wierzch ciasta, śmietanę z galaretkami.

Wierzch posypać startą czekoladą.

Ciasto włożyć do lodówki.

