

Ciacho z bitą śmietaną i brzoskwiniami



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	5 łyżek
mąka pszenna	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
galaretka brzoskwiniowa	2 szt
kremówka	0,5 l
cukier puder	3 łyżki
śmietan fix	3 szt
brzoskwinie w puszcze	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

Ubić białka dodać cukier i żółtka. Ubijać tak długo aż nie będzie ciasto spadać z łyżek z miksera. Mąkę wymieszać z proszkiem powoli dodawać do jajek i mieszać. Wylać na blachę wyłożoną papierem. Pieczemy około 20 min w 170 st.

Bitą śmietaną: zimną kremówkę przelać do wysokiego garnka i ubić na sztywno, dodać cukier puder i śmietan fixy i chwilę ubić. Wyłożyć na zimny biszkopt, poukładać pokrojone brzoskwinie z puszki. Zalać tężejącą galaretką brzoskwiniową.