

## Biszkopty dla łasucha



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	4 szt
<b>mąka tortowa</b>	3 łyżki
<b>mąka ziemniaczna</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	0,5 łyżeczki
<b>śmietana 36%</b>	250 ml
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>aromat waniliowy</b>	do smaku
<b>owoce</b>	
<b>galaretki</b>	
<b>pierniczki</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę dodając po łyżce cukru. Gdy białka ubite dodawać po jednym żółtku, ciągle ubijając. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać z ubitymi jajkami. Ciasto biszkoptowe wylać na brytfannę, piec w 180 stopniach około 15 minut.

Przygotować krem: śmietanę ubić z cukrem pudrem, dodać do smaku aromat waniliowy.

Po ostudzeniu ciasta wycinać krążki, dekorować masą, owocami i pozostałymi dodatkami.