

Dwusmakowa pychotka



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt

jajko	5 sztuk
mąka pszenna	7 łyżek
cukier kryształ	7 łyżek

Masa

galaretka truskawkowa	2 szt
galaretka agrestowa	2 sztuk
ser biały	1 kg
bita śmietana w proszku	4 op
mleko 2%	2 szklanki
gorąca woda	1 litr
cukier puder	6 łyżek
delicje	1 op

Posypka

wiórki kokosowe	12 łyżki
masło	50 g
cukier kryształ	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Biskopt :
Ubijamy białka jaj .Dodajemy cukier a następnie żółtka.Po woli dosypujemy mąkę.
Ciasto pieczemy w nagrzanym piekarniku do 175 stopni i pieczemy 25 minut.
- KROK 2 Przygotowujemy masę.
Dwie śnieżki ubijamy w połowie mleka z przepisu z dodatkiem cukru pudru.
Następnie łączymy ją z 0.5 kg sera najlepiej takiego z wiaderka.
- KROK 3 Do masy wlewamy wcześniej rozpuszczoną i przestudzoną galaretkę agrestową.
Wstawiamy na 5 minut do lodówki.
- KROK 4 Przelewamy masę na wystudzony biskopt.
- KROK 5 Na masie układamy delicje.Ponownie schładzamy w lodowce.
Drugą warstwę z galaretką truskawkową wykonujemy tj z galaretką agrestową.
Masą zalewamy delicje.
Wyrownujemy powierzchnie i schładzamy w lodówce
- KROK 6 Posypka.
Na patelni rozpuszczamy masło.wsypujemy wiorka kokosowe i cukier.
Wiorka prazymy do złotego koloru.
Wykładamy na ciasto.
Nadal schładzamy najlepiej całą noc.