

## Biszkopt z advocatem i liczi



### WIKTORIA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### biszkopt

jajko	5 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
cukier kryształ	1 szklanka
sól	1 szczypta
olej	1/4 szklanki
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

#### masa advocatowa

masa krówkowa	150 gram
serka mascarpone	200 gram
likier adwokat	4 łyżki

#### wierzch

śmietana 30%	300 mililitrów
fix do śmietany	1 opakowanie
cukier puder	2 łyżki
liczi	1 puszka

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1** ciasto:  
Białka ubijamy z cukrem, następnie dodajemy po jednym żółtku i olej. Składniki sypkie: obydwie mąki, proszek do pieczenia i kakao oraz sól mieszamy, a potem dodajemy do masy z białek i żółtek.  
Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 25-30 minut.  
Wystudzony biszkopt przecinamy na 2 części.
- KROK 2** masa:  
Serek mascarpone miksujemy z masą krówkową i dodajemy advocata. Odstawiamy do lodówki do momentu wystudzenia biszkoptu.
- KROK 3** bita śmietana:  
Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem i fixem do śmietany.
- KROK 4** złożenie:  
Przekrojony biszkopt przekładamy masą advocatową. Na wierzchu układamy odcisnięte połówki owoców liczi a na nie warstwę bitej śmietany, którą posypujemy startą czekoladą.