

Biskopt z masa kubusiowa i smietanową



SMAKOLYKIJOANNY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt	1 sztu
Kubuś zielony	1 litr
budyń śmietankowy	2 szt
śmietana 18 proc	800 gram
woda	20 mili
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt
6 jajek

3/4 szklanki mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 szklanka cukru

2-3 łyżki kakao

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i żółtka. Następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, a na końcu kakao i lekko mieszamy. Pieczemy w temperaturze 160-180 stopni przez około 35 minut.

Masa Kubusia:

*2 budynie śmietankowe lub waniliowe

*1 litr soku Kubuś

Na soku gotujemy budyń, zamiast na mleku. Słodzimy zgodnie z przepisem na opakowaniu budyniu.

Masa śmietanowa

2X400 gram śmietany ubijamy mikserem dodajemy 5 łyżeczek żelatny rozrobionej w 20 gramach wody na wierzch moz połać czekoladą

