

Biskopt z galaretką



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
mąka pszenna	15 dag
cukier	15 dag
proszek do pieczenia	1 łyżka
galaretka	2 opakowania
truskawki	15 dag
woda	2 szklanki
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka jaj utrzeć z cukrem na jasną i puszystą, jasną masę, dodać mąkę, wymieszać, białka ubić z solą na sztywną pianę i dodać do masy, delikatnie wymieszać. Ciasto upiec. Przygotować galaretkę wg przepisu na opakowaniu, z tym, że dodając tylko 2 szklanki wody. Wystudzić. Na biskopcie ułożyć truskawki, zalać tężejącą galaretką i pozostawić do zastygnięcia.