Ciasto z bitą smietana i ananasem

MARTYNIA6

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	5 szt
mąka	150 g
cukier	150 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	3 łyżeczki
śmietanka 30 %	400 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
ananas	4 krążki
sok cytrynowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić, dodac cukier i żółtka. wymieszać ze mąką, kakaem i proszkiem do pieczenia. Upiec biszkopt w 180st przez ok 30 min. Biszkopt ostudzić. Z pół litra wody, odrobiny spirytusu, cukru waniliowego i soku z cytryny przygotowac nasącz i skrpić przekrojony biszkopt. żelatynę rozpuscić w wodzie. Śmietanę ubić i dodać żelatynę. Tężejaca smietaną przełożyć tort i pokryć z wierzchu. Udekorować kawałkami ananasa. Schłodzić.