

Niebiańskie ciasto z wisniami



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

0,5 l smietany 30%

pół szklanki cukru pudru

2 łyżeczki żelatyny

2 galaretki wiśniowe

proszek do pieczenia 1 łyżeczka

maku 3 łyżki

jajko 5 szt.

cukier 5 łyżek

mąka 5 łyżek

cukier 5-6 łyżek

mąka 5-6 łyżek

proszek do pieczenia 1 łyżeczka

kisiel wiśniowy 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt różowy:

Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem i kisiem. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni.

Biszkopt z makiem:

Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem mak. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni.

Masa:

żelatynę rozpuścić wg przepisu na opakowaniu. Śmietanę ubijać na wysokich obrotach aż będzie sztywna. Dodac cukier i zimną żelatynę. Zmiksować do całkowitego wymieszania składników. Przygotować galaretkę wg przepisu na opakowaniu.

Przełożenie: biszkopt różowy+dzem/powidła+biszkopt z makiem+masa+wisnie+galaretka

