

Ciasto senior



AGNIESZKA172



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
jaja	8 szt
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczka
cukier puder	4 łyżki
serk naturalny homogenizowany 25 dag	3 szt
brzoskwinie w puszcze	
Żelatyna wieprzowa Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt: 6 jaj, mąka, cukier, proszek. do pieczenia. Po upieczeniu przekroić na pół. Masa:serki zagotować na ogniu, dodać 2 żółtka i żelatynę. Ostudzić. Na pierwszą część ciasta wyłożyć całe lub pokrojone w kawałki brzoskwinie i zalać 1/2 masy. Przykryć drugą częścią biskoptu. Na wierzchu posmarować pozostałą masą i posypać cukierkami lukrowymi lu b przyozdobić owocami. Wstawić do lodówki na 1 godz.Smacznego.