

Biskopt z kremem borówkowym



KOTLET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4
cukier	25 dag
borówki	30 dag
kremówka	150 ml
gruszka	5
galaretka	
sok z cytryny	
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżki
twaróg	25 (mielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z 10dag cukru. Dodać 4 łyżki wrzątku, mąkę, pianę z białek i wymieszać. Piec 30min w 180st. Zagotować 1 szklankę wody z 2-3 łyżkami cukru i łyżką soku z cytryny. Obgotować pokrojone gruszki, wyjąć. Wrzucić borówki, gotować 4min, Syropem nasączyć ciasto. Odłożyć trochę borówek, resztę zmiksować z twarogiem i 5dag cukru. Kremówkę ubić z resztą cukru, wymieszać z żelatyną rozpuszczoną we wrzątku. Ciasto posmarować kremem borówkowym, ułożyć owoce. Zalać tężejącą galaretką, schłodzić.