

## Masa do przełożenia biszkopta z owocami i galaretką



### IZABELA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>masło lub margaryna</b>	1
<b>cukier puder</b>	3/4 szkl
<b>żółtka jaj</b>	3
<b>woda letnia</b>	1 szkl
<b>Kwas cytrynowy Prymat</b>	1 płaska łyżka
<b>zapach waniliowy</b>	kilka kropel

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzec z cukrem ,dodać żółtka i trochę zapachu .Podzielić na 2 części .jedną masą utrzec z pół łyżeczki kwasu cytrynowego ,a do drugiej dodać 2 łyżeczki kakao.

**PŁYN** do nasączenia biszkoptu:

Biszkopt po ostudzeniu przekroić na 2 części i każdą połowę nasączyć .Posmarować jedną połowę masą i położyć drugą nasączoną połowę ,posmarować ją drugą masą i na wierzch kłaść owoce z kompotu i zalac gęstą galaretką .Włożyć na 1 godzinę do lodówki.