

tęcza



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	9
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	1 i 1/2 szklanki
mąka	1 i 1/2 szklanki
oliwa	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ubić pianę z 9 białek i dodać 1 szklankę cukru, mąkę, proszek i olej. całość dokładnie wymieszać. następnie rozdzielić na 4 części. do 1 dodać 9 żółtek i łyżkę mąki. 2-łyżkę maku. 3-kisiel wiśniowy. 4-łyżkę kakao. do blachy wrzucamy żółtą część i po 1 łyżce pozostałych. upiec. po przestudzeniu przełożyć masą. 1/2 litra śmietany ubić z 1/2 szklanki cukru i cukrem waniliowym. dodać dowolną galaretkę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody.