

## Ciasto Szarpaniec



### BANDITKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| <b>Biszkopt</b>                  | 1 szt        |
| <b>śmietana 18 proc</b>          | 0,6 litra    |
| <b>cukier puder</b>              | 1 szklanka   |
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b> | 1 łyżka      |
| <b>brzoskwinie w puszcze</b>     | 1 szt        |
| <b>zapach waniliowy</b>          | 1 szt        |
| <b>woda</b>                      | 2/3 szklanki |
| <b>truskawki</b>                 | 500 gram     |
| <b>galaretka brzoskwiniowa</b>   | 1 szt.       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kupujemy gotowy biszkopt lub pieczemu według klasycznego przepisu - 4 jajka, 3/4 szklanki cukru, 1 szklanka maki tortowej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.
  2. Śmietanę z cukrem ubić mikserem z zapachem waniliowym. Żelatynę rozpuścić w zimnej wodzie (2 łyżki) i zalać wrzącą wodą do połowy szklanki, rozmieszać grudki, ostudzić i wlać do śmietany, wstawić do lodówki na 15 minut aż zgęstnieje.
  3. W tym czasie brzegi tortownicy zamazać masłem, rwać biszkopt na kawałki i układać w tortownicy. Pomiędzy przerwy wkładać rodzynki i truskawki. Zalać śmietaną i czynność powtórzyć – rwać biszkopt wkładać rodzynki, zalać śmietaną.
  4. Wyrównać wierzch ciasta. Brzoskwinie kroić i układać na górze. Rozpuścić dwie galaretki i wylać na samą górę. Postawić do zastygnięcia na kilka godzin do lodówki.
- przepis na 1 tortownicę.