

Biskoptowy śmietanowiec z galaretkami



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	1 czubata szklanka
cukier kryształ	1 niepełna szklanka
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 pełna łyżeczka
margaryna	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier	3 - 5 łyżek
śmietana 30%	500 ml
galaretka czerwona	1 opak
galaretka zielona	1 opak
galaretka żółta	1 opak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretki każdą osobno rozpuścić w 1,5 szklanki wrzącej wody, dokładnie aż do całkowitego rozpuszczenia mieszać. Odstawić do zakrzepnięcia, (można dodać tylko 2 lub 3 kolory galaretek). Jajka sparzyć, oddzielić żółtka od białek.

Białka ubić z odrobiną soli na sztywną pianę.

Do ubitych białek dodać cukier i po jednym żółtku.

Gdy masa jajeczna będzie puszysta dodać mąkę wymieszaną (dwa razy przesianą przez sito) z proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym.

Błazkę 25 x 42 cm wyłożyć papierem do pieczenia, nasmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą.

Przebrać na nią ciasto ciasto, wyrównać powierzchnię i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 - 190 stopni C.

Piec ok. 35 minut na złotobrazowy kolor.

Wyjąć ciasto i odstawić do przestudzenia.

W tym czasie do wysokiego naczynia przebrać schłodzoną śmietanę dodać cukier i delikatnie ubijać do spienienia.

Zakrzepnięte galaretki pokroić w kostkę, dodać do ubitej śmietany, lekko wymieszać.

Przestudzone ciasto przekroić poziomo na 2 płaty.

Włożyć dolny płat z powrotem do blazki, w której się piekło, rozłożyć ubitą śmietanę z galaretkami nakryć górnym płatem biszkoptu, lekko docisnąć i odstawić ciasto do zastudzenia.

Posypać po wierzchu cukrem pudrem.