

Biskopt z kremem ananasowym

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Delikatny biskopt z masą ananasową

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- ocet - 1/2 łyżeczka(i)
- mąka krupczatka - 4 (czubate) łyżka(i)
- cukier - 4 (płaskie) łyżka(i)
- ananasy - 1 puszka(i)
- galaretka ananasowa - 1 op.
- budyń waniliowy - 1 op.
- margaryna np. Kasia - 1 kostka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Rozbić jajka i oddzielić białka od żółtek. Do żółtek dodajemy proszek i ocet. Białka ubijamy na sztywną pianę razem z cukrem po czym należy wymieszać delikatnie z żółtkami, a następnie z mąką. Ciasto wylewamy na posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką blaszkę. Pieczemy w temp. ok. 180 stopni przez ok. 25 min. Do soku ananasowego dolewamy wodę do 1/2 l. Odlewamy 1/2 szklanki i rozpuszczamy w niej budyń. Resztę soku musimy zagotować i wlać budyń. Po chwili wstawiamy na ogień dobrze rozmieszana galaretkę po. Po paru minutach do budyniu możemy dodać pokrojoną margarynę po czym to wszystko miksujemy. Ciepłym kremem przekładamy biskopt. Posypujemy cukrem pudrem.