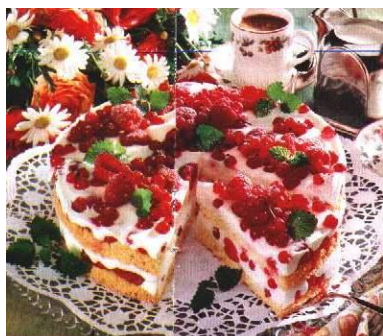


Biskopt z kremem

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Czas przygotowania: 1 godzina
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne
Kaloryczność: 200 kCal

Potrzebne składniki:

- jajko - 2 szt.
- cukier - 8 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- mąka - 10 dag
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- czerwona porzeczka - 25 dag
- maliny - 30 dag
- żelatyna - 2 łyżeczka(i)
- zsiadłe mleko - 50 dag
- cukier - 8 dag
- skórka cytrynowa - 1 szt.
- śmietana kremówka - 20 dag
- cukier puder - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Białka oddzielić od żółtek, ubić z łyżką wody na sztywną pianę. Podczas ubijania wsypywać stopniowo cukier i cukier waniliowy. Dodać żółtka, przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać składniki. Dno tortownicy (śred. 24 cm) wyłożyć pergaminem. Przełożyć ciasto do formy, wyrównać powierzchnię. Piec 20-25 minut w temperaturze 175°C, przestudzić.
2. Porzeczki przebrać, umyć, osaczyć. Kilka gałązek odłożyć do dekoracji, pozostałe jagody oderwać od łodyżek. Przebrać maliny. Zsiadłe mleko wymieszać z cukrem, otartą skórką z cytryny i rozpuszczoną żelatyną, wstawić na 5 minut do lodówki. Wyjąć, dodać owoce oraz ubitą śmietanę.
3. Biskopt rozciąć na dwie warstwy tej samej grubości, wokół spodu zapiąć brzeg tortownicy. Na cieście rozsmarować połowę kremu, przykryć drugim krążkiem ciasta. Posmarować resztą kremu, udekorować odłożonymi owocami. Uformowany tort wstawić na kilka godzin (najlepiej na całą noc) do lodówki. Wyjąć z formy bezpośrednio przed podaniem, posypać pudrem.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.