

Kolorowy biszkopt



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2610 Ocena: 20715



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na biszkopt:
- Mąka tortowa 1 szklanka
- Budyń 1 łyżka
- Jajo kurze 4 szt.
- Cukier 1 szklanka
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Ocet 1 łyżeczka
- tłuszcz do formy
- Wiórki kokosowe do formy
- Składniki na masę:
- śmietana kwaśna 400ml
- galaretka kolorowa 4 opakowania
- Cukier 1/2 szklanki
- aromat pomarańczowy 1 szt.
- Żelatyna 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie masy:

Galaretki (kolorowe) rozpuścić każdą z osobna w jednej szklance gorącej przegotowanej wody, ostudzić i pokroić w kostkę.



2 Śmietanę połączyć z cukrem i i mieszać łyżką do całkowitego rozpuszczenia. Żelatynę rozpuścić

w odrobinie gorącej wody i letnią wlać do śmietany. Wymieszać, dodać aromat, wrzucić pokrojone w kostkę kolorowe galaretki.



3 Od razu nałożyć na pokrojony biszkopt.



4 Przycisnąć drugą połową biszkoptu i odłożyć w chłodne miejsce do stężenia.



5 Wykonanie ciasta biszkoptowego:

Utrzeć żółtka z proszkiem do pieczenia, a białka ubić z cukrem na sztywną pianę i połączyć z utartymi żółtkami. Następnie dodać mąkę, budyń, ocet i dokładnie wymieszać. Całość wylać na przygotowaną blachę i upiec w temperaturze 170 stopni około 1 godziny. Po ostudzeniu przekroić biszkopt i przełożyć kolorową masą.

Twoje notatki do przepisu: