

"Kubusiowe co nie co"

Autor: **Joanna_Z**Przepisów: **14** Ocena: **289**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- **BISZKOPT:**
- 5 jajek
- 5 łyżek cukru
- 5 łyżek mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 op. cukru waniliowego
- **MASA BUDYNIOWA:**
- 900 ml soku KUBUŚ (truskawka, banan)
- 3 budynie śmietankowe z cukrem
- **MASA ŚMIETANOWA:**
- 500 ml śmietany kremówki
- 1 galaretka czerwona (np. truskawkowa)
- **DODATKOWO:** 2 galaretki czerwone, 2 opakowania delicji (np. truskawkowych)

Sposób przygotowania:

1 **BISZKOPT:** białka ubijamy na sztywną pianę, stopniowo dodajemy cukier i cukier waniliowy - wszystko miksujemy na szklistą masę. Następnie dodajemy po jednym żółtku i na najniższych obrotach miksujemy tak żeby powstała jednolita masa jajeczna. Kolejno do masy dosypujemy mąkę i proszek do pieczenia delikatnie mieszając. Tak powstały biszkopt przelewamy do foremki wcześniej natłuszczonej i delikatnie oprószonej mąką o wymiarach ok. 23 x 39 cm. Pieczemy ok. 45 min w temp. 180'C.

2 Rozpuścić 1 galaretkę w 3/4 szklanki wrzącej wody i odstawić do wystygnięcia, pozostałe 2 rozpuści w 800 ml wrzątku i również odstawić do wystygnięcia - ważne żeby galaretki nie stężały całkowicie.

MASA BUDYNIOWA: w 1,5 szklani soku rozpuścić 3 budynie a pozostały sok zagotować. Do gotującego się soku wlewamy roztwór śmietankowy i gotujemy budyń cały czas mieszając żeby nie powstały grudki.

MASA ŚMIETANOWA: zimną śmietanę kremówkę ubić na sztywno a pod koniec ubijania wlać lekko tężejącą galaretkę (tą rozpuszczoną w 3/4 szkl. wody) i jeszcze raz dokładnie ubić.

3 Na upieczony biszkopt (lekko ostudzony) układamy jeszcze gorący gęsty budyń i odstawiony do całkowitego wystygnięcia. Po tym czasie na wierzch budyńni układamy delicje a na nie masę

śmietankową. Wszystko zalewamy tężejącą galaretką (tą którą rozpuściliśmy w 800 ml wody).
Tak przygotowane ciasto wstawiamy do lodówki najlepiej na całą noc.

SMACZNEGO!!!!!!

Twoje notatki do przepisu: