



Śmietankowy zawrót głowy

Autor: Beata Pietrus

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jajka ucieramy z cukrem, cukrem waniliowym dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, wlewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Krok 2

Galaretkę truskawkową i agrestową rozpuszczamy każdą w pół litra wody, wylewamy do formy, czekamy aż stężeje i kroimy w kostkę.

Krok 3

Śmietankę ubijamy z cukrem pudrem, pod koniec dodajemy tężejącą galaretkę cytrynową rozrobioną w niewielkiej ilości wody. Delikatnie mieszamy z pokrojonymi pozostałymi dwoma galaretkami.

Krok 4

Biszkopt kroimy na 2 części, przekładamy masą śmietankową, odstawiamy na 4 godziny w chłodne miejsce, przystrajamy dżemem, świeżymi owocami lub po prostu cukrem pudrem.

Wskazówki

Należy dokładnie wymieszać ubitą śmietankę z galaretką cytrynową, by nie zrobiły się grudki.

Biszkopt:

6 jajek,

2 szklanki mąki,

1 szklanka cukru,

2 łyżeczki cukru wanilinowego,

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Galaretki:

1 galaretka truskawkowa,

1 galaretka agrestowa,

1 litr wody

Masa śmietankowa:

500 ml śmietanki łaciata 36%,

1 szklanka cukru pudru,

1 galaretka cytrynowa