

Puszysta przyjemność

Składniki:

- 8 jaj
- 6 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 8 łyżek cukru
- 1 kg serka homogenizowanego o smaku waniliowym
- 0,5 l śmietany kremówki 30%
- 1 cukier waniliowy
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 opakowanie śmietan-fix
- 1 galaretka cytrynowa
- owoce (brzoskwinie)
- polewa (masa krówkowa)

Wykonanie:

Biskopt pieczemy z ubitych jaj, cukru i mąki w 180°C ok. 30 minut.

Kroimy na dwie części.

Galaretkę rozpuszczamy w 1 szklance gorącej wody i odstawiamy do wystygnięcia.

Śmietanę ubijamy, pod koniec ubijania dodajemy śmietan-fix. Następnie do śmietany dodajemy serek homogenizowany waniliowy i rozpuszczoną galaretkę, miksujemy.

Dodajemy owoce i wylewamy na przekrojony biskopt (umieszczony w blaszce do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia) i przykrywamy drugą częścią biskoptu. Pozostawiamy w chłodnym miejscu do zastygnięcia.

Następnie wyjmujemy i dekorujemy polewą i ozdobami.

Jadwiga Gronczewska - Katedra Ewolucji Molekularnej