

BISZKOPTOWY TRUSKAWKOWIEC

SKŁADNIKI:

Biszkopt:

- 6 jajek
- 1 i ¼ szklanki cukru
- 1 szkl. Mąki
- ¾ łyżeczki proszku do pieczenia.

Biszkopt pieczemy około 35 minut w temperaturze 180 stopni.

Masa truskawkowa:

- 70 dag truskawek
- 2 serki homogenizowane waniliowe (40 dag)
- 3 łyżki cukru pudru
- 20 dag jogurtu naturalnego
- 3 galaretki truskawkowe.

PRZYGOTOWANIE:

60 dag truskawek miksujemy, dodajemy serek, jogurt, cukier. 2 galaretki rozpuszczamy w 300 ml wody. Gdy zacznie tężeć dodajemy do masy. Tężejącą masę wylewamy na biszkopt. Na masę układamy pozostałe truskawki i zalewamy tężejącą 3-cią galaretką.