

Biskoptowe z gruszkami

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 10 dag
- jajka - 5 szt.
- cukier - 15 dag
- cukier waniliowy - 2 op.
- kakao - 3 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 8 dag
- gruszki z syropu - 2 szt.
- śmietana kremówka - 1/2 l
- cukier puder - 2 łyżka(i)
- żelatyna - 2 łyżka(i)
- czekolada w proszku - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem i 3 łyżkami wody. Białka ubić, wyłożyć na żółtka.
2. Wymieszać mąkę i kakao. Przesiać na pianę z białek, przełożyć do blachy, ułożyć gruszki.
3. Piec 30 minut, przekroić na 2 blaty.
4. Żelatynę rozpuścić, ostudzić.
5. Śmietanę ubić z cukrem i cukrem waniliowym, połączyć żelatyną.
6. Ciasto przełożyć śmietaną, posmarować wierzch, posypać czekoladą, schłodzić.