



Ciasto z porzeczkowym dżemem i bezą

Składniki

Biszkopt

- Pół szklanki Mąki Basia Extra Wypiek do Biszkoptu
- 3/4 szklanki cukru
- 6 jajek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa

- 500 ml kremówki
- 3 łyżeczki żelatyny
- 2 łyżeczki cukru pudru

Beza

- 4 białka
- 200g cukru
- Łyżka mąki ziemniaczanej
- Łyżeczka octu

Dodatki

- Dżem porzeczkowy

Sposób przygotowania

Zmiksuj jajka z cukrem.

Dodaj przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Połącz składniki, następnie dodaj je na blachę (25x40) wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz ok. 25 minut w temp 170 stopni z funkcją termoobiegu. Ostudzony biszkopt posmaruj dżemem porzeczkowym. Następnie wymieszaj żelatynę z odrobiną wrzątku. Ubij kremówkę z cukrem pudrem i dodaj przestudzoną żelatynę. Przygotowaną masę wyłóż na biszkopt. Ubij białka dodając delikatnie cukier. Następnie dodaj mąkę i ocet. Wyłóż całość na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Bezę piecz 15 minut w 160 stopniach, następnie zmniejsz temperaturę do 90 stopni i piecz 30 minut (z termoobiegiem). Ostudzoną bezę przełóż na posmarowany dżemem biszkopt. Gotowe ciasto umieść w lodówce. Smacznego :).