

## Rozkosznik porzeczkowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: elo67, dnia 13 Stycznia 2011r. o 14:19

Tagi: ciasto, porzeczki

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka desery

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa:

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	6	szt.	nabiał
cukier	1,5	szklanka	dodatki
mąka tortowa	1,5	szklanka	dodatki
proszek do pieczenia	1	łyżeczka	dodatki
mleko	2	szklanka	nabiał
budyń śmietankowy	1	opakowanie	dodatki
margaryna	1/2	szt.	nabiał
galaretka porzeczkowa	1	opakowanie	dodatki
śmietana kremówka	400	ml	nabiał
śmietan-fix	1	opakowanie	dodatki
dżem porzeczkowy	2	opakowanie	dodatki

### Opis

1. Upiec biszkopt: żółtka utrzeć z 1 szklanką cukru, dodać białka ubite na sztywną pianę, mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać. Piec w 180st.C ok 30 minut.
2. Z 2 szklanek mleka, budyń śmietankowego i 1/2 szkl. cukru ugotować budyń, ostudzić. Zmiksować z 1/2 kostki margaryny na jednolitą masę.
3. Konfitury porzeczkowe zagotować, zdjąć z ognia i dodać galaretkę porzeczkową.
4. Śmietanę kremówkę ubić na sztywno z dodatkiem śmietan-fixu.
5. Biszkopt rozkroić wzdłuż na 2 części.
6. Układać warstwami: biszkopt-krem budyńowy-biszkopt-konfitury porzeczkowe-bita śmietana.



Dla ilu osób: 8  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowywania: Ogodz. 0min.  
 Cana:  
 Liczba kalorii: