




Ciasto piankowe na biszkopcie


 Wafelek2601


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 średni

 10 porcji

Składniki:

jaja - 2 szt.

cukier - 1/4 szklanka

cukier waniliowy - 1 opakowanie

mąka - 1/2 szklanka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

galaretka - różne kolory - 3 szt.

mleko - 2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na jednolitą masę, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wymieszać. Wylać na tortownicę. Upiec biszkopt (30 minut w temp. 180 stopni).

KROK 2: Jedną galaretkę rozpuścić w szklance wody, dodać szklankę mleka, schłodzić. Ubić piankę. Wlać na biszkopt, włożyć do lodówki do stężenia. Kiedy stężyje, to samo zrobić z drugą galaretką, ponownie odstawić do stężenia.

KROK 3: Trzecią galaretkę rozpuścić w szklance wody, zalać ciasto, odstawić.

KROK 4: Podawać wykrojone trójkąci.