Biszkopt z ananasem i galaretką

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 18 porcji

Składniki:

- jajka - 4 szt.
- cukier - 15 dag
- mąka ziemniaczana - 5 dag
- mąka tortowa - 10 dag
- woda wrząca - 2 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- śmietanka kremowa - 1 + 1/2 szklanka
- śmietan-fix - 1 + 1/2 opakowanie
- cukier puder - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- galaretka agrestowa - 2 opakowanie
- ananas - 1 słoik

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka z cukrem ubić na parze na gęstą puszystą masę, do trzykrotnego powiększenia swojej objętości. Zdjąć z ognia i ubijać do ostudzenia. Następnie przesiać obie mąki, wsypać do masy, wlać wodę z sokiem z cytryny, delikatnie wymieszać. Pod koniec delikatnie wmieszać sztywno ubitą pianę z białek. Wylać ciasto do wyłożonej pergaminem i posmarowanej tłuszczem dużej blaszki, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 10 minut.

KROK 2: Galaretki rozpuścić w wodzie według przepisu na opakowaniu. Śmietanę ubić ze śmietan-fixsem, cukrem pudrem, cukrem waniliowym i wyłożyć na ostudzony biszkopt.

KROK 3: Na śmietanę wyłożyć osączone z syropu ananasy, zalać tężejącą galaretką.

KROK 4: Odłożyć do lodówki do stężenia. Latem galaretkę rozpuścić w mniejszej ilości wody.