




Biszkopt z budyniem i owocami

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 3 szt.

cukier - 3 łyżka

mąka tortowa - 3 łyżka

proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

Dodatkowo: -

budyń śmietankowy z cukrem - 2 opakowanie

mleko - 750 ml

dżem lub konfitura - - trochę

owoce - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka ubić na sztywną pianę, dodając po 1 łyżce cukru. Do ubitej piany dodawać stopniowo po jednym żółtku, nie przerywając ubijania. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, dodać do masy jajecznej i delikatnie przemieszać. Masę wylać na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę i piec w temp 180 stopni około 10-15 minut. Zimny biszkopt skropić wodą z sokiem owocowym i posmarować konfiturą. Budyń ugotować według przepisu na opakowaniu, zalać ciasto, ostudzić. Na wierzch wyłożyć owoce według uznania. Podawać chłodny z lodówki.