

Biskopt z kremem i owocami



Składniki

4 szt. - Jajka
100 g - Cukier
100 g - Mąka pszenna
25 g - Mąka ziemniaczana
4 łyżka - Konfitura porzeczkowa
1/4 łyżeczka - Proszek do pieczenia
500 ml - Mleko
3 szt. - Jajka
125 g - Cukier
60 g - Mąka pszenna
3 łyżka - Likier pomarańczowy
30 g - Masło
Brzoskwinie z puszki
200 g - Maliny

Opis wykonania

Biszkopt porzeczkowy przekładany kremem pomarańczowym i owocami. Świetny deser na picnic włożony do słoiczka i zakręcony by każdy mógł zjeść gdy chce.

Biszkopt - białka w temp.pokojowej ubić na sztywno ze szczyptą soli następnie dodać cukier, ubijać nadal dodając stopniowo żółtka. Dodać konfiturę porzeczkową i jeszcze chwilę ubijać. Przesiać mąki i proszek do pieczenia i wszystko delikatnie wymieszać. Wlać do tortownicy z dnem wyłożonym papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika i piec w 180°C ok 35min. Sprawdzić patyczkiem czy w środku biszkopt jest suchy. Mleko zagotować i dodać do niego likier pomarańczowy. Jajka ubić z cukrem , dodać do nich mąkę i dobrze wymieszać. Mleko wlać do masy jajecznej, wymieszać i ponownie wlać do garnka. Podgrzewać na średnim ogniu ciągle mieszając trzepaczką aż się zagotuje i wtedy jeszcze ok 1 minutę mieszać . Zestawić z ognia , dodać masło i wymieszać wszystko trzepaczką. Schłodzić. Biszkopt przekroić w poziomie na 2 blaty i powykrawać kawałki w kształcie naczynia ,w którym deser podamy. Na dno pucharku kładziemy biszkopt lekko zwilżamy herbatą. Nakładamy zblendowane brzoskwinie, krem pomarańczowy. Znowu biszkopt porzeczkowy nasączony herbatą, krem pomarańczowy i przyozdabiamy malinami i listkami mięty. Mięta smakuje tu wybornie.

W deserze można użyć dowolnych owoców i biszkoptów.