

# Terajec



# Opis wskazówki

Robię biszkopt, robię masę, dodaje owoce i jem :)

Oddzielam cztery żółtka od białek. Białka ubijam na sztywną pianę. Podczas ubijania dodaje 3/4 szklanki cukru i żółtka. Dodaję powoli przesiane pół szklanki mąki pszennej z pół szklanki mąki ziemniaczanej i 2 łyżki wody. Miksuje tą masę jeszcze chwilę na wolnych obrotach. Wlewam do foremki nasmarowanej masłem, stukam dnem, żeby powietrze wypłynęło do góry i wkładam do nagrzanego piekarnika 180 stopni na około 30minut. Wyciągam i czekam aż wystygnie. Na koniec nożem odciągamy biszkopt od formy by następna warstwa mogła go podnieść. Masę robię zazwyczaj w miarę czasu by już przestygła gdy biszkopt będzie wyciągany. 250ml mleka skondensowanego łączę z galaretką cytrynową rozrobioną w 100/150ml wrzątku. Wystudzoną masę wlewam na wystudzony biszkopt i wkładam do lodówki do momentu gdy masa się ssiądzie. Ostatnią warstwę robię gdy, biszkopt i masa są już w lodówce. Truskawki miksuję z galaretką truskawkową rozrobioną w 100/150ml wrzątku (w zależności od tego ile soku puszcza truskawki po odmrożeniu albo czy wrzucam świeże). Pozostawiam do ostygnięcia i wlewam na biszkopt. Na koniec wedle uznania dekoruję albo owocami albo czekoladą. SMACZNEGO ;)