

Biskopt



# Opis wskazówki

Jeśli pospieszyłaś się z wyjęciem biszkopta z foremki i nie dał się naprawić.

Pokrusz go np. w melakserze dodaj trochę masła, wyklej foremkę i wstaw do lodówki na około 60 minut. Masz już gotowy spód do ciasta na zimno. Możesz ubić na sztywno śmietanę 30%, dodaj do niej galaretkę tężejącą (jaki kolor chcesz), wstaw do lodówki na czas gdy już będzie dość twarda. Na wierzch można także wlać dość mocno tężejącą galaretkę.