
Biskopt ze świeżymi truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10538 razy.

75 dag truskawek,

2 krążki biskoptu o średnicy 20 cm,

2 szklanki śmietanki,

10 dag cukru pudru,

wanilia,

4 łyżeczki kirszu lub koniaku,

12 łyżek soku z malin lub truskawek.

Dokładnie myjemy truskawki pod bieżącą wodą, odrywamy szypułki i wstawiamy do lodówki.

Oba krążki biskoptu musimy przekroić poziomo na połowy.

Przyrządzamy krem:

Ubijamy trzepaczką śmietankę, dodajemy cukier i wanilię.

Sok z owoców rozprowadzamy alkoholem.

Na okrągłym talerzu kładziemy krążek biskoptu, nasączamy go trzema łyżkami soku i pokrywamy kremem. Na kremie układamy warstwę truskawek

Układamy je ciasno, jedna obok drugiej, czubkami do góry.

W ten sam sposób układamy dalsze warstwy biskoptu, kremu i truskawek.

Cisto trzymamy w lodówce, aż do chwili podania na stół.

"Pani"

pyszny

Nadesłał(a):slodziak 2006-07-20 12:07:45