

Lody w biszkopcie

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Lody w biszkopcie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- BISZKOPT: - 3 jajka - 75 g cukru - 75 g mąki - 1 cytryna - mąka i masło do tortownicy - sól -
- DODATKOWO: -
- lody czekoladowe - lody waniliowe - 1 filiżanka ponczu - liski mięty i kwiaty ogórecznika do podania -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka z cukrem, startą skórką oraz sokiem z cytryny i szczyptą soli ubijać elektryczną trzepaczką przez ok. 15 minut, aż masa będzie puszysta. Dodać mąkę, przesiewając ją przez sito i delikatnymi ruchami ku górze wymieszać wszystko szpatułką. Ciasto przełożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej mąką tortownicy. Biszkopt piec w 190 st. przez 30 minut. Pozostawić do ostygnięcia, następnie pokroić na plastry o grubości 0,5 cm. Kawałki biszkoptu nasaczyć ponczem i włożyć do półokrągłych foremek na zimne desery. Każdą z nich wypełnić do połowy lodami waniliowymi, do połowy czekoladowymi. Odstawić do zamrażalnika na ok. 1 godzinę. Podawać odwrócone biszkoptem do góry i przybrane listkiem mięty i kwiatami ogórecznika.

