Biszkopt z kremem ananasowym

Przepis dodany przez użytkownika avril

po prostu delicje!!

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 3 jajka -
- pół łyżeczki proszku do pieczenia -
- pół łyżeczki octu -
- 2 czubate łyżki mąki krupczatki -
- 2 płaskie łyżki cukru -
- krem: -
- puszka ananasów -
- galaretka ananasowa lub agrestowa -
- budyń waniliowy -
- kostka margaryny -

Etapy przyrządzania:

1. Oddzielić białka od żółtek. Do żółtek dodać proszek i ocet. Białka ubić na sztywną pianę razem z cukrem. Wymieszać delikatnie z żółtkami, a następnie z mąką.
2. Ciasto wylać na posmarowaną tłuszczem i posypaną bułką blaszkę. Upiec w temp. ok. 180 stopni przez ok. 25min.
3. Do soku ananasowego dolać wody do 1/2l. Odlać 1/2 szklanki i rozrobić w niej budyń.
4. Resztę soku zagotować i wlać budyń. Po chwili zdjąć z ognia i wsypać galaretkę, dobrze wymieszać.
5. Po paru minutach do budyniu wkroić margarynę i zmiksować. Jeszcze ciepłym kremem przełożyć biszkopt. Posypać cukrem pudrem.