

Deser Biskoptowy Z Malinami

SKŁADNIKI:

- ★ 500g. malin
- ★ 700g twarogu trzykrotnie mielonego
- ★ 1 kostka masła
- ★ 3 żółtka
- ★ 1 ½ szklanki cukru pudru
- ★ 3 łyżeczki żelatyny
- ★ 1 paczka podłużnych biskoptów

WYKONANIE:

Żelatynę zalać kilkoma łyżeczkami zimnej wody , by spęczniała .Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę . Cały czas ucierając , dodawać po jednym żółtku i po łyżce sera. żelatynę lekko podgrzać , by się rozpuściła , a następnie połączyć ją z masa serową .Dokładnie całość wymieszać . Boki i spód tortownicy wyłożyć biskoptami. Na biskopty nałożyć serową masę i wstawić tortownicę do lodówki , by masa stężała. Przed podaniem deseru na wierzchu serowej masy ułożyć maliny .



Lena Duc kl.8a