

Ciasto wenus



Składniki

- 1 szt. Biskopt z 6 jaj
- 500 ml śmietana 30% (Kremówka)
- 1 opak. 1 śnieżka
- 2 opak. galaretka cytrynowa
- 2 łyżka cukier
- 10 dag kokos
- 2 łyżki cukier
- 1 łyżka masło
- 4 garści truskawki
- 0.5 kg ser twarogowy

Sposób przygotowania

1. Upiec biskopt z 6 jaj (Wielkość blaszki do pieczenia: 24x39cm). Na upieczony, wystudzony biskopt wyłożyć truskawki.
2. Galaretki cytrynowe rozpuścić w 1/2 l wrzącej wody.
3. Ser zmiksować z 2 łyżkami cukru. Do sera dodawać stopniowo tężejącą galaretkę.
4. Śmietanę ubić ze śnieżką. Dodać do sera, delikatnie wymieszać drewnianą łyżką.
5. Kokos z cukrem uprażyć na maśle na złoty kolor.
6. Masę wyłożyć na ułożone na biskopcie truskawki.
7. Wierzch ciasta posypać ostudzonym prażonym kokosem. Ciasto włożyć do lodówki.