



## Sposób przygotowania

Upiec biszkopt jasny: białka oddzielić od żółtek, białka ubić z cukrem. Gdy białka z cukrem będą ubite, dodawać po 1 żółtku, cały czas ubijając. Delikatnie przesiewać mąkę, mieszając drewnianą łyżką. Masę wylać do prostokątnej blaszki wysmarowanej margaryną (wysmarować tylko dno, bez boków blaszki) i piec w temp 180 st C ok 20-25 min. Sporządzić masę truskawkową: truskawki oczyścić, zalać wodą, dodać cukier i zagotować, zblendować. Odstawić z palnika i wsypać galaretki (proszek). Przestudzoną masę wlać na upieczony letni biszkopt.

## Truskawkowiec



### Składniki

- 5 jaj
- 5 łyżek cukru kryształ
- 5 łyżek mąki pszennej
- 900g truskawek
- ½ szklanki zimnej wody
- 2 galaretki truskawkowe
- 3 łyżki cukru kryształ