



Sposób przygotowania

1. Upiec biszkopt z 6 jaj (Wielkość blaszki do pieczenia: 24x39cm). Na upieczony, wystudzony biszkopt 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 biszkopcie truskawki. 7. Wierzch ciasta posypać ostudzonym prażonym kokosem. Ciasto włożyć do lodówki.

Ciasto wenus



Składniki

- 1 szt. Biszkopt 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