

# Sama słodycz

*Elżbieta Lenarczyk*

2 szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki octu

2 łyżki oliwy

8 jaj

1<sup>1/4</sup> szklanki cukru

Białka ubić z cukrem sztywno, dodać żółtka, oliwę, ocet. Ubijać mikserem. Na koniec dodać mąkę i proszek do pieczenia. Wymieszać ręcznie, piec w piekarniku przez 45 minut.

Masa malinowa

25-30 dk malin

2 galareki rozpuszczone w 1,5 szklanki wody. Do tężejącej galaretki włożyć maliny.

Masa śmietanowa

0,5 l śmietany 36% ubić na sztywno z 1 cukrem waniliowym i 1 łyżką cukru pudru. Gdy masa będzie sztywna, dodajemy jeden serek mascarpone.

Przekładanie

Biszkopt kroimy na 3 części. Pierwszą smarujemy połową masy śmietanowej. Przykrywamy drugim plackiem, wykładamy maliny z galaretką i przykrywamy ostatnią częścią. Wykładamy pozostałą masę śmietanową. Dekorujemy owocami wedle fantazji.