

Biała dama

Składniki:

Podane składniki są na dużą blachę.

Ciasto:

- 6 jaj
- 1 szklanki cukru
- 1 szklanki mąki tortowej
- ½ szkl. ziemniaczanej
- 6 łyżek oleju
- 1 łyżka octu
- 2 łyżki kakao
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Masa:

- 0,5 litra śmietany 36% lub 30%
- 2 galaretki cytrynowe
- 2 śnieżki lub śmietany FIX
- 400g sera śmietankowego np. "Mój ulubiony" lub serka waniliowego Danio

Masa na wierzch:

- 0,5 litra śmietany 30%
- cukier waniliowy i 1 łyżka cukru pudru
- 3 łyżeczki żelatyny rozpuścić w 1/2 szkl. mleka



Wykonanie:

Ciasto:

ubić białka na sztywno. Dodać cukier cały czas ubijając, a następnie dodać żółtka. Po chwili dodać olej, ocet, mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Piec ok. 25 minut w temp. 180 stopni na dużej blaszce.

Masa:

śmietanę ubić i dodać 2 galaretki rozpuszczone w 1/2 litra gorącej wody wystudzone, tężejące. Dosypać śnieżki lub śmietany FIX. Do tego dołożyć serek (ciągle ubijając).

Masę należy wyłożyć na biszkopt.

Masa na wierzch:

ubić śmietanę z cukrem i dołożyć do niej żelatynę rozpuszczoną w małej ilości gorącego mleka (pół szklanki) i wystudzić. Tak przygotowaną masę rozprowadzamy na wierzchu Białej Damy.

Całość smaruję polewą czekoladową, można posypać startą czekoladą lub sparzonymi wiórkami.