

Biszkopt chiński



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	20 dag
jajko	4 szt
cukier puder	20 dag
kawa naturalna	3 łyżki
mąka tortowa	12 dag
mąka ziemniaczana	13 dag
proszek do pieczenia	15 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem pudrem na pianę, dodając po jednym żółtku. Następnie dodać mąki przesiane i wymieszane z proszkiem do pieczenia i kawę. Pod koniec sztywno ubitą pianę z białek, delikatnie przemieszać. Wylać ciasto do średniej formy wyłożonej papierem, posmarowanej tłuszczem. Piec w temperaturze 170 stopni około 40 minut. po upieczeniu i ostudzeniu przełożyć masą zaparzana różową i polukrować różowym lukrem.