

Biszkopt z gruszkami



ANOCEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	8 sztuk
cukier	8 łyżka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
mąka	8 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
gruszki	3 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do wysmarowania formy
masło	do wysmarowania formy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotuj formę do pieczenia ciasta. Spód wyłóż papierem do pieczenia, a boki wysmaruj masłem i obsyp bułką tartą. Gruszki umyj, wyjmij nasiona. Owoce pokrój w cienkie plasterki-półksiężycy.

Oddziel białka od żółtek. Białka ubijaj mikserem na sztywną pianę. Dodawaj po łyżce cukru, cały czas ubijając masę mikserem. Dodaj cukier waniliowy. Następnie wrzucaj do piany kolejno żółtka jajek, jednocześnie miksując całość. Mąkę i proszek do pieczenia (przesiane przez sito) wymieszaj dokładnie i wsyp delikatnie do ubitej masy. Mieszaj ręką, aż konsystencja będzie jednolita, bez grudek.

Masę przelej do formy do pieczenia. Układaj owoce, wtykając je w ciasto cienką krawędzią. Ciasto piecz w temperaturze 180 stopni C przez 30 min. Po ostygnięciu ciasto posyp cukrem pudrem.