

Biszkopt z malinami i czekoladą



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biszkopt:

czekolada mleczna	10 dag
maliny świeże	8 sztuk
cukier	3 łyżki
jajko	3 sztuki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka tortowa	3 łyżki
bita śmietana	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Białka ubijamy na sztywno.
2. Wsypujemy cukier i chwilę ubijamy.
3. Dodajemy żółtka i jeszcze chwilę ubijamy.
4. Z kolei wsypujemy proszek do pieczenia, mąkę ziemniaczaną i mąkę tortową, delikatnie mieszamy.
5. Tortownicę o średnicy 23 cm wykładamy papierem do pieczenia i następnie ciasto do niej przelewamy.
6. Pieczemy w 170 stopniach przez około 25 minut.
7. Upieczone ciasto studzimy i kroimy na 8 trójkątów.
8. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Dekorujemy nią trójkąciki.
9. Ciasto odkładamy do wystygnięcia.
10. Na sam koniec dekorujemy bitą śmietaną i malinami.