

Ciasto biszkoptowe z owocami



PLOCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja surowe	6 szt.
cukier	1 szkl.
mąka tortowa	3 łyżki
mąka kartoflana	3 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżka
olej	4 łyżki
galaretka owocowa	2 szt.
jabłko	2 szt.
maliny	2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

jajka ubić z cukrem, następnie dodać mąkę tortową i kartoflaną z proszkiem do pieczenia. Na końcu dodać olej mieszając mikserem na 1 stopień. Piec 20 minut w 180 stopniach.

Galaretkę przygotować wg przepisu na opakowaniu - dodając mniej wody. Jabłka obrać ze skórki i pokroić w drobne ćwiartki a maliny opłukać. Owoce położyć na biszkopcie i zalać tężejącą galaretką. Odstawić aż galaretka do końca stężeje.

Smacznego.