

egzotyczne ciacho z owocami



ANNA186



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

| | |
|----------------------|--------------|
| jajko | 4 |
| margaryny | 30 g |
| mąki | 4 łyżki |
| margaryny | 30 g |
| proszku do pieczenia | 1/2 łyżeczki |
| wody | 1 łyżka |
| reszta: | |
| kiwi | 4 |
| jabłka | 2 |
| gruszki | 2 |
| cukier | 1/2 szklanki |
| soku pomarańczowego | 30 ml |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** biskopt: Oddzielić jajka od białek. Następnie białka ubić na sztywną pianę. Dodać do nich cukier. Dodać pojedynczo żółtka. Następnie dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia oraz wodę. Ubijać, by składniki się połączyły. Tortownicę wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Wylać ciasto na biskopt. Piec około 20 minut w 180 stopniach. Podawać np. z kremem i owocami. Owoce obieramy, kroimy w ćwiartki, a ćwiartki dzielimy jeszcze na 3 części.

- KROK 2 Jabłka i gruszki podsmażamy na margarynie około 15 minut. Następnie układamy owoce na biszkopcie,
- KROK 3 Z cukru pudru i wody gotujemy syrop i gdy będzie już gęsty zalewamy nim owoce i wstawiamy ciasto do piekarnika.
- KROK 4 Pieczemy około 20 minut w 180 stopniach.