

ciasto z owocami



ANNAMARIAKOWALCZYK3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|--------------|
| jaja | 6 szt |
| mąka tortowa | 2 szklanki |
| cukier | 3/4 szklanki |
| brzoskwinia | 4 szt |
| galaretka brzoskwiniowa | 2 szt |
| sól | szczypta |
| Do dekoracji: | 1 szklanka |
| maliny świeże | 1 szklanka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ŻÓŁTKA ODDZIELIĆ OD BIAŁEK. Białka ubij z solą na sztywną pianę. Ciągłe ubijając, dodaj cukier, a następnie żółtka (po jednym) Stopniowo dodawaj mąkę, mieszając cisto delikatnie łyżką. następnie przełóż je do tortownicy (o średnicy ok. 30 cm) wysmarowanej masłem. Piec w tem. 180*c przez 35-40min, aż biszkopt będzie złoty. Galaretkę rozpuścić w połowie ilości wody podanej na opakowaniu. Brzoskwinie obierz ze skóry, pokrój w cząsteczki. Owoce ułóż na cieście, zalej tężejącą galaretką.