

Biskopt z masą rabarbarową.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	7 sztuk
mąki pszennej	1,5 szklanka
cukru	1 szklanka
proszku do pieczenia	1,5 łyżeczki
galaretki pomarańczowej	3 opakowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
wody	ok.3 szklanki
sos toffi do polania	do smaku
rabarbar	1,5 kg
jogurt bałkański	35 bardzo gęsty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka jaj ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli, dodawać bardzo małymi partiami cukier i cały czas ubijać. Następnie dodawać po 1 żółtku, a na koniec także powoli i małymi ilościami mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wylać na wyłożoną papierem do pieczenia dużą blachę (25*40) i piec ok. 35 minut w piekarniku nagrzanym do 160 stopni (termoobieg). Bezpośrednio po upieczeniu nie otwierać piekarnika.

Gdy wystygnie (ew. na drugi dzień) przekroić wzdłuż na 2 blaty.

Rabarbar umyć, obrać i pokroić w kostkę. Podlać 3 szklankami wody i rozgotować. Do gorącego wsypać 3 galaretki pomarańczowe i dokładnie wymieszać, wystudzić. Zimną galaretkę z rabarbarem zmiksować z jogurtem. Żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki gorącej wody, lekko przestudzić i wymieszać z masą. Gdy zacznie tężeć wylać na pierwszą warstwę biskopta, nałożyć drugą i lekko obciążyć np. deską do krojenia. Zostawić na noc do stężenia.

Gotowy można polać galaretką lub tak, jak ja polewą toffi (bezpośrednio przed podaniem wycisnąć esy-floresy).

