

Biskopt z białą czekoladą

**MARTA1986****CZAS
PRZYGOTOWANIA**
30 MIN**ILOŚĆ
PORCJI**
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
mąka	1,5 szklanki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	2 łyżki
aromat waniliowy	4 krople
biała czekolada	2 tabliczki
sól	1 szczypta
czekolada	1 ciemna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić ze szczyptą soli, powoli dodawać cukier. Ciągłe miksując dodać żółtka i kilka kropel zapachu waniliowego. Chwilę miksować. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia delikatnie wymieszać drewnianą łyżką. Przełożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem i bułką tartą. Piec w 170 stopniach ok. 25-30 minut. Po upieczeniu biskopt ostudzić. Białą czekoladę rozpuścić w rondelku i przelać na wierzch biskoptu. Ciemną czekoladę pokroić na kawałki i pokruszyć na wierzch ciasta na białą czekoladę. Zostawić do zastygnięcia.