

biskopt z rabarbarem na deser



BARTEK8585



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	7 sztuk
mąka pszenna	300 gram
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier kryształ	1 szklanka
rabarbar	5-6 pałek
puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Rabarbar obrać, opłukać i pokroić w drobną kostkę.
- KROK 2 oddzielić białka od żółtek (białka wlać do dużej misy). Ubić na sztywno dodając cukier. Następnie dodajemy żółtka, mąkę i proszek powoli mieszamy. Wykładamy na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posypujemy kawałkami rabarbaru- po całej powierzchni. Pieczemy ok. 35-40 minut w temp. 170 stopni.
- KROK 3 Przed podaniem obsypujemy pudrem (zimna ciasto).