Biszkopt z brzoskwiniami wg Babcigramolki :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1/2 łyżeczka proszku do pieczenia,1/2 płaska łyżka kakao,skórka otarta z ¼ cytryny

brzoskwinie w puszce	4 połówki
masło	1/2 łyżki
jajko	2 szt.
cukier	1/2 szklanki
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
mąka tortowa	1/6 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić pianę z białek z 1/2 szklanką cukru. Mąki wymieszać ze sobą i proszkiem do pieczenia .Dodawać po łyżce do piany z białek miksując cały czas . W trakcie dodawania mąki wrzucić do masy po jednym żółtku (2 sztuki).Podzielić ciasto na pół .Do jednej części dodać kakao, a do drugiej skórkę cytrynową . Brzoskwinie dobrze odsączyć z syropu i pokroić w kawałki .Średnią lub małą foremkę ,,keksówkę „ wysmarować masłem i wysypać bułką tartą .Wkładać na przemian po kilka łyżek jasnego i ciemnego ciasta .Na wierzchu ułożyć kawałki brzoskwini (w trakcie pieczenia wpadną w ciasto . Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni . Ciasto piec ok. 30 minut (czas zależy od wielkości blaszki).Trzeba pilnować i gdy biszkopt zrobi się złoty z wierzchu ostrożnie sprawdzić patyczkiem czy jest w środku upieczony .Gdyby był jeszcze wilgotny to przykryć wierzch folią aluminiową i dopiec). Wyjąć blaszkę z piekarnika i zostawić ciasto do ostygnięcia . Można wystudzone posypać cukrem pudrem .