Ciasto z brzoskwiniami i bezą

MINKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 szt.
cukier	20 dkg
cytryna	1 szt.
olej	1/2 szkl.
jogurt naturalny	150 ml
proszekdo pieczenia	1 łyżeczka
mąka	1,5 szkl.
bita śmietana	1 szkl.
brzoskwinie w puszce	
białko	3 szt.
sól	
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem Dodać otartą z cytryny skórkę oraz olej i jogurt, dokładnie połączyć
Wymieszać z mąką przesianą z proszkiem do pieczenia
Delikatnie połączyć z pianą z 3 białek. Ciasto przełożyć do podłużnej formy, ułożyć na nim cząstki osączonych brzoskwiń. Ciasto piec ok. 30 min w 190 stopni C , ostudzić
Białka ubić z cukrem pudrem i szczyptą soli , na gęstą lśniącą masę
Nałożyć ja do szprycki, na blaszkę wyłożoną pergaminem wycisnąć podłużne ciasteczka
Suszyć je ok. 30 min w 160 stopni C
Ciasto posmarować bitą śmietaną , obłożyć bezami , ozdobić polewą