biszkopt kakaowy



MAŁPECZKA18

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

5 jaj

1 szkl. cukru

1 niecała szklanka mąki

1\\2 szkl kakao

1 łyzeczka proszku

1 torebka cukru waniliowego

kilka kropel alkocholu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ubić pianę z białek, do której dodajemy cukier,cukier waniliowy, alkochol i dalej ubijamy jak na bezy. Do takiej lśniącej masy dodajemy żółtka i dosypujemy stopniowo mąkę,kakao, całość lekko mieszając pieczemy ok 30 min w temp najpierw 160 później zwiększamy do 180 st.