

Biskopt z wiśniami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	0,5 szklanki
sól	1 szczypta
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
wiśnie	40 dag
mąka	0,25 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą masę, następnie dodajemy do nich obie mąki i proszek do pieczenia, dokładnie mieszamy, na koniec dodajemy po łyżce piany z białek i delikatnie mieszamy. Ciasto przelewamy do wysmarowanej maśłem i wysypanej mąką(lub wyłożonej pergaminem) blaszki. Wiśnie oprószamy mąką i układamy na cieście(dzięki temu nie opadną na dno). Ciasto pieczemy około 30- 35 minut w temp. 200 stopni.