

Biskopt z owocami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4 sztuki
cukier	1 łyżka
cukier puder	4 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
mąka pszenna	3 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
masło do wysmarowania blachy	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
wiśnie	1/2 kg
morele	1/2 kg
woda	3 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blachę wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i gorącą wodą. Ubić sztywną pianę z białek, a pod koniec ubijania dodać łyżkę cukru. Do masy z żółtek dodać pianę, przesianą mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia, wymieszać dodać pianę i delikatnie wymieszać łyżką. Wyłożyć ciasto na blachę i ułożyć owoce (morele pokrajane na połówki, wiśnie bez pestek). Piec w temp. ok. 180 stopni. Zimne ciasto posypać cukrem pudrem.