

WIENIEC BISZKOPTOWY Z CAŁYMI OWOCAMI I KONFITURA



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	1 szk
cukier waniljoey	1 opakowanie
mąka pszenna	1 szk
mąka ziemniaczana	0,5 szk
cynamon	1 łyeczka
proszek do pieczenia	pół łyeczki
olej	0,5 szk
tłuszcz do formy	
konfitura wiśniowa	8 łyzek
jabłka	8 średniej wielkości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obierz, ostrożnie wytnij środki z pestkami. W miejsca po gniazdach nasiewnych włóż konfiturę. Tortownicę cienko posmaruj tłuszczem. Ustaw w niej przygotowane jabłka. Jajka ubij razem z cukrem i cukrem waniljowym na puszystą jasnokremową masę. Wsyp obydwie maki uprzednio wymieszane z proszkiem. Dodaj cynamon. Dodaj olej i zmiksuj wszystko na gładkie ciasto. Jabłka zalej przygotowanym ciastem, wstaw do piekarnika rozgrzanego do temp. 180 stopni. Piecz 40-45 minut. Po wystudzeniu ostrożnie wyjmij z tortownicy. Podawaj np. ze śmietaną ubitą na sztywno z cukrem waniljowym z odrobiną cynamonu.