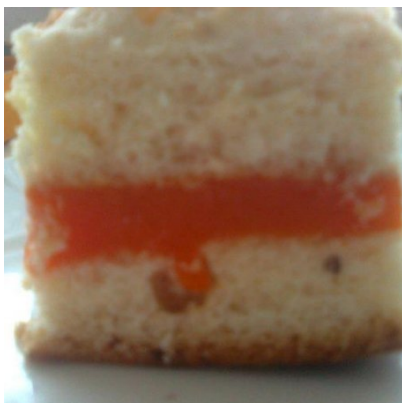


Biskopt z masą Kubusiową



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	9 szt
mąka	9 szt
cukier	9 szt
proszek do pieczenia	1 łyżka
MASA KUBUŚ	
sok Kubuś	1 l
budynie śmietnikowe	2 opak
cukier	1 łyżka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek, ubić pianę podczas ubijania dodać cukier.

Gdy piana będzie ubita, dodawać po woli żółtka, ocet a na końcu obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.

Delikatnie wymieszać, piec około 25-30 minut w 170 stop.

Po upieczeniu przekroić ciasto na pół by powstały 2 placki.

MASA

Odlać 1,5 szkl soku, resztę soku zagotować z cukrem.

Budynie rozmieszać w 1,5 szkl soku, wlać na gotujący się sok, zagotować mieszając.

Biskopt przełożyć gotową masą.

Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem.

