
BISZKOPT ŚNIADANIOWY

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1530 razy.

35 dag mąki pszennej,
25 dag cukru,
12 jaj.

Żółtka utrzeć z cukrem do białości. Białko ubić na sztywną pianę. Co utartych żółtek dodać pianę i przesianą mąkę i lekko wymieszać, by piana nie opadła. Włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej przesianą tartą bułką. Piec 40 minut. Po upieczeniu ostudzić i wyjąć z formy. Na drugi dzień biszkopt przeciąć i przełożyć marmoladą. Wierzch polukrować lub przybrać konfiturami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD