
Omlet biszkoptowy 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2793 razy.

PRODUKTY

- * 4 jajka
- * 3 łyżki cukru
- * 4 łyżki mąki
- * 2 łyżeczki masła
- * 4 połówki brzoskwiń z puszki
- * 2 łyżeczki startej skórki z cytryny
- * 2 łyżki dżemu morelowego
- * szczypta soli
- * cukier puder do posypania

- * Żółtka utrzeć z cukrem.
- * Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli.
- * Utarte żółtka zmieszać ze skórką cytrynową. Delikatnie połączyć z pianą z białek, a następnie z mąką.
- * Blachę wyłożyć natłuszczonym papierem pergaminowym. Rozprowadzić na nim ciasto.
- * Piec na złoty kolor w temperaturze 180 stopni przez 12 minut.
- * Omlet przełożyć na półmisek, posmarować dżemem. Na połowie omletu położyć pokrojone brzoskwinie.
- * Omlet złożyć na pół i posypać cukrem pudrem.

P.S.

Tak szczerze to nie ma sporo rzeczy, które są potrzebne lub co i jak zrobić . Poza tym może być ..

Nadesłał(a):asd 2006-01-27 11:01:13