
Omlet biszkoptowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2757 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