

---

# Omlet biszkoptowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2735 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