
Owoce w cieście biszkoptowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3239 razy.

5 jaj,

35 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

40 dag (2 szklanki) mąki,

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,

80 dag owoców świeżych, mrożonych lub z kompotu (jabłka, śliwki, wiśnie, agrest itp.),

tłuszcz i tarta bułka do formy

Jaja dobrze ubić z cukrem, dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką tortownicy. Na wierzchu ułożyć owoce z kompotu należy osączyć, mrożone rozmrozić i osączyć. Jeżeli ciasto ma być z jabłkami, do tortownicy wylać połowę ciasta, na nim ułożyć pokrojone w plasterki jabłka i zalać resztą ciasta. Piec w średnio gorącym piekarniku około 40 min, do uzyskania złotego koloru ciasta. Wyjąć, gdy lekko odstaje od formy. Wyłożyć na talerz i posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>