
Biskopt z rabarbarem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8634 razy.

4 jaja,

25 dag (1 szklanka) cukru,

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy,

80 dag rabarbaru,

5 dag (3 łyżki) cukru,

cynamon,

cukier puder do posypania,

masło i tarta bułka do formy

Umyty rabarbar oczyścić, pokroić w kostkę, wymieszać z 3 łyżkami cukru i pozostawić w naczyniu, żeby puścił sok. Formę wysmarować tłuszczem i posypać tartą bułką. Rabarbar odcedzić, włożyć na dno formy i oprószyć cynamonem. Jaja ubić z cukrem i cukrem waniliowym do białości. Mąkę przesiać z proszkiem i delikatnie wymieszać z ubitymi jajami. Rabarbar ułożyć w formie i zalać ciastem. Piec 50-60 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Po ostygnięciu wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.

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

dziękujemy za pomoc .trafilismy na ten przepis przypadkiem szukając zamiennika gramow na szklanki.mieszkamy w anglii i rabarber jeat u nas przez caly rok dlatego zaraz upiczemy ciasto z twojego przepisu.pozdrawiamy paulina i asia
Nadesłat(a):paulina i asia <tosia1524@wp.pl> 2006-05-16 13:05:00

ciasto jest pychotka polecamy wszystkim dzis pieczemy znowu.pozdrowienia
Nadesłat(a):asia i paulina <tosia1524@wp.pl> 2006-05-17 11:05:20

ciasto się udało, chrupiący pulchny biskopcik :)
Nadesłat(a):joanna 2006-05-17 22:05:30

ciasto bardzo dobre pieklam je pierwszy raz pychotka wszystkim smakowal pozdrawiam ewa z niemiec
Nadesłat(a):ewa 2006-05-28 11:05:55