
Biskopt z surowymi poziomkami i bitą śmietaną

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4025 razy.

Ciasto:

4 jajka,

8 dag cukru,

8 dag mąki,

4 łyżeczki śmietany,

szczypta soli,

tłuszcz do formy

Nadzienie:

30 dag poziomek,

6 dag cukru,

1/2 szklanki śmietanki,

cukier waniliowy

Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę, dodawać stopniowo śmietaną i przesianą mąkę. Z białe ubić sztywną pianę i dodać do ciasta, ostrożnie mieszając, aby nie uszkodzić jej struktury. Tortownicę wysmarować tłuszczem, włożyć ciasto i upiec, wstawiając do nagrzanego piekarnika (160C) na 25-30 min. Gdy biskopt lekko przestygnie, wyjąć z formy. Przekrajane bardzo ostrym nożem na 2 krążki. Przełożyć je lekko ocukrzonymi poziomkami. Wierzch przybrać śmietaną ubitą z cukrem oraz cukrem waniliowym i odłożonymi owocami.

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