
Biszkopt zaparzony

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3445 razy.

6 jaj,

18 dag (9 łyżek) cukru,

18 dag (niepełna szklanka) mąki,

cukier waniliowy,

tłuszcz i papier do formy

Zagotować wodę w rondlu. Przygotować formę. Umyte jaja wybić do miski, dodać cukier i ubijać kilka minut. Miskę postawić na naczyniu z gotującą się wodą w dalszym ciągu ubijać, mieszając przy dnie, żeby białko nie ścięto się. Po kilku minutach ubijania, gdy masa zagrzeje się do 45 C zdjąć ją z pary i dalej ubijając ostudzić do temperatury około 25 C. Dobrze ubita i zagęszczona masa powinna spływać z trzepaczki, tworząc na powierzchni wyraźny ślad. Masę delikatnie wymieszać z mąką, wylać do formy. Formę wstawić do nagrzanego piekarnika (około 160 C) i piec 30-40 min.

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